Pulpo met tomaat, aardappel en pikante olie



Ingrediënten

4

- 400 g pulpo, gekookt
- 150 g Bresc Peperoncini marinati
- 75 g Bresc Tomaten bruschetta
- 50 g Bresc Freshly chopped Spanish garlic
- 40 g peterselie, plat
- 12 st krielaardappel in schil
- 2 dl olijfolie
- peper en zout

Bereidingswijze

Kook de krielaardappelen met de schil in gezouten water. Laat afkoelen en halveer in de lengte. Snijd de pulpo in stukken van 1,5 tot 2 centimeter. Fruit de knoflook glazig aan in eigen olie. Voeg de pulpo toe en bak dit mee. Voeg daarna de krielaardappelen toe en warm goed door. Voeg op het laatste moment de bruschetta en gemarineerde peperstukjes toe, blus af met olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Garneer met de gehakte peterselie.

Gebruikte Bresc producten



Bresc Gemarineerde peperstukjes 1000g



Bresc Tomaten bruschetta 1000g



Bresc Vers gehakte Spaanse knoflook 450g