Salsa puttanesca



Ingrediënten

1

- 2 uien
- 1 el Bresc Organic garlic puree
- 100 g Bresc Strattu di pomodoro
- 2 blikjes tomatenstukjes à 400 g
- 100 g zwarte kalamata olijventapenade
- 70 g ansjovis
- 50 g kappertjes
- 1 handje platte peterselie
- 1 el Bresc Rode peperpuree
- olijfolie
- peper en zout

Gebruikte bresc producten



Bresc Biologische knoflookpuree 325g



Bresc Rode peperpuree 450g



Bresc Zongedroogde tomatenpuree 450g



Bresc Zwarte Kalamata olijven tapenade 1000g

Bereidingswijze

Snipper de ui en de steeltjes van de peterselie. Hak de blaadjes fijn. Snijd de olijven in stukken. Fruit de ui aan zonder te kleuren in olijfolie en voeg de knoflook, strattu, rode peperpuree toe. Verhit het geheel en voeg dan de tomatenstukjes toe. Kook het even door en breng op smaak met de ansjovis, kappertjes, peper, zout, gehakte peterselie en olijven.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000