

## 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

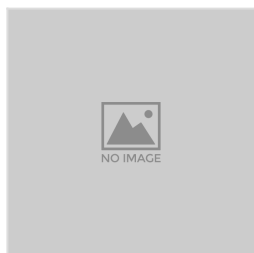
### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



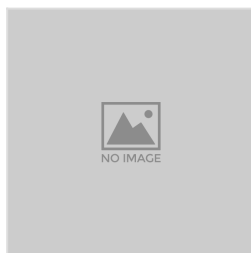
Bresc Biologische  
knoflookpuree 325g



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.