# Salsa verde



## Ingrediënten

5 dl

- 1 ui
- 4 grote augurken
- 3 takjes munt (blaadjes)
- 2 el Dijon mosterd
- ½ dl witte wijnazijn
- ½ dl balsamicoazijn
- 80 g kappertjes
- 100 g ansjovis
- 2 dl olijfolie
- 20 worcestersaus
- 30 g Bresc Basilicumpuree
- ¼ bosje peterselie
- ¼ bosje dragon
- peper en zout naar smaak

## Gebruikte bresc producten




Bresc Basilicumpuree 450g

## Bereidingswijze

Snipper de ui fijn, hak de augurken, munt, peterselie, dragon en de kappertjes. Snijd de ansjovis fijn. Meng alle ingrediënten goed door, breng op smaak met peper en zout en laat een nachtje doortrekken.

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