Sandwich BLT

Ingrediënten

4

- 12 plakken witbrood
- 2 vleestomat 100 gr Pomodorimarinati
- 300 g pancetta
- 2 harten kropsla
- 200 g mayonaise
- 50 Bresc Basilicumpuree
- 20 Bresc Knoflookpuree superieur
- peper en zout naar smaak
- citroensap naar smaak

Bereidingswijze

Meng de mayonaise met de knoflook en basilicum en breng naar wens op smaak met peper, zout en citroensap.
Haal de slaharten los en snijd plakken van de tomaat. Voor extra pit: bestrooi de tomatenplakken met tijm en gril ze.
Bak de spekplakken uit en leg ze op keukenpapier.
Snijd de plakken brood in gewenste vorm en rooster of gril ze totdat ze krokant zijn.
Stapel de sandwiches in lagen met tussendoor voldoende mayo.
Als de stapels klaar zijn: prik er een prikker door en serveer met een beetje van de mayo 'on the side'.

Gebruikte bresc producten

Basilicumpuree 450g

Gemarineerde tomatenstukjes 1000g

Knoflookpuree superieur 450g

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