Tartaar van rode biet en aubergine



Ingrediënten

4

- 80 g Bresc Gemarineerde paprikastukjes
- 80 g feta
- 60 g balsamicoazijn
- 20 g Bresc Parrillada Aio e lemone
- 20 g Bresc Vers gehakte Spaanse knoflook
- 1 dl olijfolie
- 2 st rode bieten
- 2 st aubergines
- peper en zout
- cress

Gebruikte bresc producten



Bresc Gemarineerde paprikastukjes 1000g



Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g



Bresc Vers gehakte Spaanse knoflook 450g

Bereidingswijze

Snijd de aubergine in vieren en marineer met de helft van de olie, aio e lemone, knoflook, peper en zout. Rooster afgedekt in de oven op 200 ˚C gedurende 20 minuten. Pureer de aubergine en breng deze op smaak met olijfolie, balsamicoazijn, peper en zout. Maak een tartaar van rode biet en breng op smaak met balsamicoazijn, peper en zout. Garneer met de gemarineerde paprikastukjes, feta en cress.

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