Tunn bread met pulled wild zwijn en zoetzure rode kool



Ingrediënten

4

- 250 g pulled wild zwijn
- 200 g rode kool, gesneden
- 50 g Bresc Tapenade Vijgen
- 25 g Bresc Ras el Hanout
- 4 st tunn bread
- 1,5 dl azijn
- 0,5 dl water

Bereidingswijze

Breng het water en azijn aan de kook en voeg de Ras el Hanout toe. Marineer de rode kool met het mengsel. Smeer de tunn bread in met de vijgentapenade. Verdeel de gemarineerde rode kool en hierover. Leg de pulled wild zwijn erop. Rol in en snijd schuin weg.

Gebruikte bresc producten



Ras el hanout kruidenmix 450g



Vijgen tapenade 325g

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