Turkse kumpir met vegetarische shoarma



Ingrediënten

4 st grote aardappelen
200 g vegetarische shoarma
80 g mayonaise
20 g Bresc Chimichurri
20 g Bresc Smoked garlic puree
40 g Bresc Chunky salsa tomato
40 g Bresc Peperoncini marinati
40 g geraspte kaas

Bereidingswijze

Pof de aardappelen in de oven. Meng de mayonaise met de gerookte knoflookpuree. Snijd de aardappelen open en schraap 2/3 deel van elke aardappel leeg en bewaar deze inhoud. Vermeng dit met de kaas en de Chimichurri. Schep het geheel terug in de aardappel. Leg de gebakken shoarma, Chunky salsa tomato en de Peperoncini marinati op de aardappel. Garneer met de knoflookmayonaise.

Gebruikte bresc producten



Bresc Chimichurri kruidenmix 450g



Bresc Gemarineerde peperstukjes 1000g



Bresc Gerookte knoflookpuree 325g



Bresc Salsa met grove tomatenstukjes 1000g