

WATERMELOEN TATAKI MET FETA & FRISSE KIWI & JALAPEÑO SALSA



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Kiwi and Jalapeño
Salsa 1000g

INGREDIËNTEN

10 

- 1 kg Watermeloen
- 300 g Feta
- 200 g Bresc Kiwi & Jalapeño salsa

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de watermeloen in mooie rechte stukken. Trek de watermeloen vacuüm en laat 12 uur liggen. Haal de watermeloen uit het vacuum en dep droog. Brand de watermeloen rondom af met een gasbrander. Snijd dunne plakjes en plaats dakpansgewijs op een bordje. Kruimel feta kaas over de watermeloen en schep er de kiwi jalapeno salsa overheen. Werk af met gebrande hazelnootjes en passende cress.