

NAANBROOD MET GEROOKTE RUNDER RIBEYE



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Alioli met rode peper
1000g



Zwarte Kalamata olijven
tapenade 1000g

INGREDIËNTEN

4 

- 4 st naanbrood, mini
- 120 g gerookte runder ribeye (gesneden)
- 80 g Bresc Kalamata olive tapenade
- 50 g Parmezaanse kaas (vlokken)
- 40 g Bresc Alioli Pimiento
- 30 g rucola

BEREIDINGSWIJZE

Bak het naanbrood af volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Smeer het brood in met de aioli. Beleg met de gerookte ribeye. Bestrooi met de Parmezaanse kaas. Garneer met de rucola en een quenelle olijventapenade.