

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 limone
- 20 g Bresc Vers gehakte Spaanse knoflook
- 1 dl olijfolie
- 2 st rode bieten
- 2 st aubergines
- peper en zout
- cress

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Gemarineerde
paprikastukjes 1000g



Parrillada Aio e Limone
450g



Vers gehakte Spaanse
knoflook 450g

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de aubergine in vieren en marineer met de helft van de olie, aio e limone, 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 tartar van rode biet en breng op smaak met balsamicoazijn, peper en zout. Garneer met de gemarineerde paprikastukjes, feta en cress.