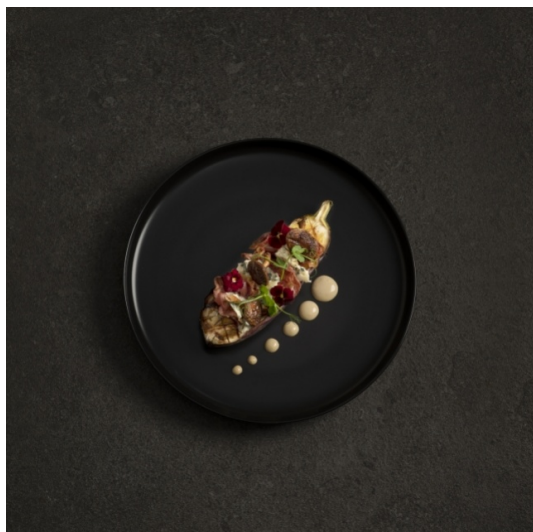


AUBERGINE, SHIITAKE EN PANCHETTA MET GORGONZOLA



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Soja en zwarte knoflook
glaze 450g

INGREDIËNTEN

10 

- 5 aubergines
- 250 gram shiitake mini
- Bresc Soy Black Garlic glaze
- 500 gram gorgonzola, of blauwaderkaas
- 250 gram panchetta
- 500 ml mayonaise

BEREIDINGSWIJZE

Meng de mayonaise met een flinke eetlepel Soya black garlic glaze, in spuitfles of zak. Zet koud.

Bak vervolgens de panchetta krokant in de oven. Snijd de aubergines in de lengte en grill deze eveneens in de oven. Smeer de shiitake in met de soya black garlic glaze en zet deze kort aan in de pan. Houd alles warm, behalve de kaas.

Maak het bord op met de aubergine en verdeel hierover de panchetta, gorgonzola en shiitake. Gebruik de Soya black garlic mayonaise naast het gerecht en garneer af met cress en eventueel wat grove peper.