

GARLIC CHILI BREAD



GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Alioli met citroen 1000g



Parrillada Piri Piri 450g



Rode peperpuree 450g

INGREDIËNTEN

10 

Voor de foccacia

- 1 plak rauw foccacia deeg
- 50 g Bresc Alioli limón
- 50 g Bresc Piri piri
- 150 g rode peper-knoflookboter (zie recept)
- 10 g gehakte bladpeterselie
- 3 stengels lente-ui
- 50 g geraspte cheddarkaas

Voor de boter (1 kg):

- 1 kg roomboter
- 100 g Bresc Andalusische knoflookpuree
- 150 g Bresc Rode peperpuree

BEREIDINGSWIJZE

Meng de boter met de knoflookpuree en peperpuree. Maak er met behulp van slagersfolie rolletjes van.

Laat de plak foccacia ingesmeerd met olijfolie afgedekt in een gastronormbak in de koelkast ontdooien. Smeer hem in met de alioli en piri piri. Verwarm de oven voor op 175°C en bak het voor 80% af. Laat het brood helemaal afkoelen. Verwarm de oven weer voor op 175°C. Snijd het brood kruislings 8 keer in met een zaagmes en vul het brood met de lente-ui, boter en de kaas. Houd wat lente-ui achter voor de garnering. Bak het brood nog 8 à 10 minuten af. Laat het afkoelen en bestrooi het geheel met de peterselie en de lente-ui.