

## GEFRITUURDE COURGETTEBLOEM MET TOMATENCOULIS



### GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Basilicumpuree 450g



Biologische  
knoflookpuree 325g



Gemarineerde  
tomaatstukjes 1000g



Italiaanse kruiden 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g

### INGREDIËNTEN

10



- 10 courgettebloemen
- 250 g tempurameel
- 125 g Spa rood
- 1 courgette in plakken
- 1 aubergine in plakken
- 3 rode, 3 gele, 3 groene paprika
- 3 rode ui in plakken
- 3 dl olijfolie
- 25 g Bresc Knoflook gehakt
- 25 g Bresc Erbe Italiano
- 50 g balsamicoazijn
- 8 g Bresc Basilicumpuree
- 250 g Pomodori marinati en wat extra om te garneren
- 250 g Bresc Tomaten salsa
- 250 g saffraan rouille
- cress

### Voor de rouille

- 5 eidooiers
- 3 mespunt saffraandraadjes
- 1 l zonnebloemolie
- 1 dl witte wijnazijn
- 25 g Bresc Organic garlic
- 25 mosterd

### Overig

- peper en zout



Tomaten salsa 1000g



Tomaten salsa 325g

## BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 200°C en verwarm de grill of barbecue en frituurpan voor.

Laat de saffraan trekken in de azijn.

Pureer de knoflook met de mosterd en azijn en bind dit met de olie tot rouille. Breng op smaak met peper en zout.

Rooster de paprika's donker in de oven en dek ze af in een bak.

Haal het vel eraf.

Maak de groenten, behalve de ui aan met een beetje olijfolie en de kruiden. Gril ze aan beide zijdes. Gril de ui zonder olie (voorkomt het uit elkaar vallen van de ringen) aan beide zijdes.

Meng de knoflook door de overige olijfolie en azijn en meng het door de groenten. Breng op smaak met peper en zout.

Roer de Spa door het tempurameel. Draai de coulis door met de marinati.

Haal de knopjes uit de courgettebloemen en haal ze door het beslag. Frituur ze goudbruin, leg op keukenpapier en zout na.

Serveer op de warme groenten met de salsa en rouille en garneer met de cress.