

## GEMARINEERDE AUBERGINESALADE MET PARMAHAM



### INGREDIËNTEN

4

- 2 aubergines
- 200 g parmaham
- 10 g Bresc Knoflook gehakt
- ½ bosje basilicum
- 10 g Bresc Erbe Italiano
- 10 g Bresc Pesto di pomodori
- 80 g pistachepitten
- ½ krop radicchio
- 100 g rucola
- 1 dl olijfolie
- 0,5 dl balsamicoazijn
- zout

### GEDEBUIKTE BRESC PRODUCTEN



Italiaanse kruiden 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g



Pesto van tomaat 1000g

### BEREIDINGSWIJZE

Snijd lange dunne plakken van de aubergine en bestrooi ze met zout. Laat het vocht een half uurtje uit de aubergine trekken. Bak de pistachepitten.

Spoel de aubergineplakken af en dep ze droog. Bak de plakken goed aan in olijfolie tot ze krokant en goudbruin zijn. Giet de olie af en voeg de knoflook en erbe Italiano toe. Blus dit af met de balsamico en wat olijfolie.

Haal de sla los en vermeng met de rucola. Maak de salade op met de parmaham, pistachepitten, pesto en de aubergineplakken.