

GROENTEN VAN DE BARBECUE



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Gerookte knoflookpuree
325g



Italiaanse kruiden 450g



Parrillada Aio e Lemone
450g

INGREDIËNTEN

4

- 2 st grote rode paprika's
- 2 st courgettes
- 1 st aubergine
- 20 g Bresc Erbe Italiano
- 20 g Bresc Smoked garlic puree
- 10 ml olijfolie
- peper en zout

Voor de dressing:

- 20 g Bresc Parrillada Aio e limone
- 30 ml olijfolie
- 20 ml citroensap
- 10 ml chillisaus

BEREIDINGSWIJZE

Verwijder de pitten uit de paprika's en snijd de paprika's en aubergine in brede repen. Snijd de courgettes in plakken van 1 centimeter dik. Meng in een grote kom de olijfolie, erbe Italiano, knoflook en wat peper en zout. Voeg de groenten toe en meng door elkaar. Maak 1 laag met alle groenten op een hete barbecue en gril de groenten ongeveer 2 minuten per kant.

Leg de groenten in een kom. Meng voor de dressing de olijfolie, citroensap, aio e limone en de chillisaus. Voeg wat peper en zout naar smaak toe. Besprenkel de lauwwarme groenten met de dressing.