

SALSA PUTTANESCA



INGREDIËNTEN

1
|

- 2 uien
- 1 el Bresc Organic garlic puree
- 100 g Bresc Strattu di pomodoro
- 2 blikjes tomatenstukjes à 400 g
- 100 g zwarte kalamata olijventapenade
- 70 g ansjovis
- 50 g kappertjes
- 1 handje platte peterselie
- 1 el Bresc Rode peperpuree
- olijfolie
- peper en zout

GEDEUKTE BRESC PRODUCTEN



Biologische
knoflookpuree 325g



Rode peperpuree 450g



Zongedroogde
tomatenpuree 450g



Zwarte Kalamata olijven
tapenade 1000g

BEREIDINGSWIJZE

Snipper de ui en de steeltjes van de peterselie. Hak de blaadjes fijn. Snijd de olijven in stukken. Fruit de ui aan zonder te kleuren in olijfolie en voeg de knoflook, strattu, rode peperpuree toe. Verhit het geheel en voeg dan de tomatenstukjes toe. Kook het even door en breng op smaak met de ansjovis, kappertjes, peper, zout, gehakte peterselie en olijven.