

TACO MET PULLED CHICKEN EN GEITENKAAS



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Salsa met grove
tomatenstukjes 1000g



Zoetzure cherrytomaten
knoflook peterselie
1100g

INGREDIËNTEN



4 taco schelpen
200 g pulled chicken
20 g ijsbergsla
80 g Bresc Chunky salsa
80 g geitenkaas smeerkaas
20 g Bresc Ajo de Andalucía Spanish garlic puree
20 g Bresc Cherry tomatoes garlic parsley

BEREIDINGSWIJZE

Meng de smeerkaas met de Andalusische knoflookpuree. Vul de taco met de salade en 20 g Chunky salsa. Schep op de salade de warme pulled chicken. Schep vervolgens nog eens 10 g Chunky salsa op de pulled chicken. Garneer met de geitenkaas en Cherry tomatoes garlic parsley.