

TRUFFEL VAN PATÉ MET CAPONATA



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Caponata 1000g

INGREDIËNTEN

10



- Paté 1250 gram
- Bresc Caponata
- Roggebrood 300 gram/ 10 plakken
- Gedroogde rozijnen
- Dadels
- Stuifmeel bolletjes/krokantje

BEREIDINGSWIJZE

Draai in een keukenmachine een crumble van het roggebrood, rozijnen en wat dadels.

Maak van de paté kleine balletjes en zet ze koud.

Rol de paté balletjes door de crumble. Dresseer de caponata op het bord zoals op de foto, leg de truffel erbij en garneer af met een krokantje/stuifmeel bolletjes voor het zoetje.