

## BRUSCHETTA



### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Gemarineerde  
tomatenstukjes 1000g



Nederlandse  
knoflookpuree uit de  
Beemster 450g



Pesto van basilicum  
1000g

### INGREDIËNTEN

10 

- 10 plakken robuust bruin brood
- 25 g Bresc Beemster knoflookpuree
- 100 g olijfolie
- 375 g Bresc Pomodori marinati
- 100 g Bresc Pesto di basilico
- basilicumblaadjes

### BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 200°C. Meng de knoflook met de olie en smeer er de plakken brood mee in. Bak ze kort in de oven. Verdeel de marinati over het brood en druppel er de pesto overheen. Garneer met blaadjes basilicum.