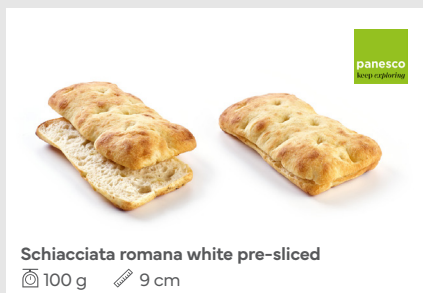




Schiacciata met pesto, bresaola en asperges

Ingrediënten (voor 1 portie)

1 Schiacciata romana white pre-sliced
 30 gr groene asperges
 20 gr groene pesto
 30 gr bresaola, plakjes
 30 gr scamorza, plakjes
 10 gr rucola



Mise-en-place

Bak de Schiacciata af zoals aangegeven op de verpakking.
 Laat afkoelen op een rooster.

Kook de groene asperges kort in gezouten water. Droog deze af en gril kort.

Bereiding

1. **Open de afgebakken, voorgesneden Schiacciata.**
2. **Besmeer** beide zijden met de pesto.
 Beleg de onderkant met de bresaola, de scamorza en de gegrilde asperges.
3. **Breng op smaak** met een draai van de peper- en zoutmolen.
 Leg de bovenkant erop.
4. Serveer meteen!

Tips van de chef

Tip 1

"Je wil de prijs drukken en/of veggie klanten aanspreken? Laat de bresaola dan achterwege, zodat de diepe rokerige smaak van de gerookte scamorza (nog) beter tot zijn recht komt."

Tip 2

"Je kan deze Schiacciata ook lauw of warm serveren. Je hoeft het broodje dan niet op voorhand af te bakken. Vul en gril of bak vervolgens kort in je contactgrill, traditionele oven of snelbakoven."

Tip 3

"Je kan naar hartenlust variëren op deze Schiacciata. Geen asperges voorhanden in de herfst of de winter? Doe dan een beroep op gegrilde aubergine, die het erg goed doet bij scamorza."



Meer weten over onze Italiaanse producten van Pane&Terra?



Of liever nog enkele recepten met Schiacciata?



Scan de QR-code en ontdek alles over de Schiacciata.

