

## MEDITERRANE FOCACCIA TOSTI



### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN




Bresc Alioli met rode peper 1000g



Bresc Ratatouille 1000g

### INGREDIËNTEN

10 

- 1000 g focaccia brood
- 500 g kipfilet
- 20 pl jong belegen kaas
- 150 g rucola
- 125 g Bresc Ratatouille
- 100 g Alioli pimiento
- 75 g Bresc Pesto alla Genovese
- 50 g crème fraîche

### BEREIDINGSWIJZE

Smeer de kipfilet in met de pesto en zet de kip voor 20 minuten in de oven op 130 °C. Vermaal de ratatouille in een magimix tot hij smearbaar wordt. Snijd de focaccia open en smeer in met de ratatouille. Meng de alioli met de crème fraîche tot een saus. Snijd de gegaarde kipfilet in dunne plakken en beleg het focaccia brood met de rucola en belegen kaas. Klap de focaccia dubbel en leg hem onder de contactgrill tot de kaas gesmolten is en het brood goudbruin is. Serveer de alioli pimiento saus bij de tosti.