

Ürt-allikkressi võileib karriga

Bio Sun Mediterranean



Koosisained

200 g täisterasaia
150 g ürt-allikkressi
300 g Bio Sun Mediterraneani Baklažaani ja kookose karrikastet
Veidi oliiviõli
Veidi soola

Valmistamine

1. Pese ürt-allikkress puhtaks ja maitsesta soola ning oliiviõliga.
2. Määri saiale Bio Sun Mediterraneani Baklažaani ja kookose karrikastet, pane sinna peale peotäis ürt-allikkressi ning kõige peale teine viil täistera saia.

Retseptis kasutatavad
gurmeetooded
Hispaania Maja poest:



Baklažaani- ja kookose-karri kaste

Salsa de berenjena y coco al curry 170 g

Koostisained: orgaaniline baklažaan,
orgaaniline mahe sibul, karri, ökoloogiline
kookos, jahvatatud pipar, sool.



Oleoalmanzora Coupage

Oliiviõli, erinevad suurused

Esimese külmpressi oliiviõli Coupage,
segu Arbequina ja Koroneiki oliividest



Oleoalmanzora Arbequina

Oliiviõli, erinevad suurused

Esimese külmpressi oliiviõli
Arbequina oliividest

Sandwich de berros con salsa de berenjena y coco al curry *Bio Sun Mediterranean*

Ingredientes

200 gramos de Pan integral
150 gramos de Berro
300 g de salsa de berenjena y coco al curry Bio Sun
Mediterranean
1 pizca de Aceite de oliva
1 pizca de Sal

Preparación

1. Lavamos los berros y aliñamos ligeramente con sal y aceite.
2. Untamos una rebanada de pan con la salsa de berenjena y coco al curry Bio Sun Mediterranean, colocamos por encima un puñado de berros y tapamos con otra rebanada.