

AARDBEIENIJS MET GEGRILDE WATERMELOEN EN WITTE CHOCOLADEFLIKKEN



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Citroengrasspuree 450g

INGREDIËNTEN

10



- 30 st bollen á 25 g aardbeienijs
- 1/3 st watermelon
- 15 st witte chocolade flikken
- 750 ml aardbeien coulis
- 50 g Bresc Citroengrasspuree
- 8 g agar agar

BEREIDINGSWIJZE

Kook de coulis met de citroengrasspuree en de agar en laat afkoelen. Draai de gelei fijn in de blender tot gel en schep in een spuitzak. Snijd van de watermelon 30 puntjes en dep iets droog. Gril de watermelon tot er een mooi streepje op staat. Plaats per bord 3 puntjes gegrilde watermelon en 3 bolletjes ijs. Werk af met 3 halve chocolade flikken, aardbeien gel en cress.