Aardbeienijs met gegrilde watermeloen en witte chocoladeflikken



Ingrediënten

10

- 30 st bollen á 25 g aardbeienijs
- 1/3 st watermeloen
- 15 st witte chocolade flikken
- 750 ml aardbeiencoulis
- 50 g Bresc Citroengraspuree
- 8 g agar agar

Bereidingswijze

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

Gebruikte bresc producten



Bresc Citroengraspuree
450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000