Basis pestosalade als bonbon met gerookte zalm



Ingrediënten

10

750 g mini penne
150 g Bresc Pesto di Basilico
250 g crème fraîche
875 g gerookte zalm
250g mozarella
10 st kaascrackers
3 st tomaat
3 st little gem
0,5 st komkommer
cress
peper en zout

Gebruikte bresc producten



Bresc Pesto van basilicum 1000g

Bereidingswijze

Kook de pasta en spoel koud. Vermeng met de crème fraîche en breng op smaak met pesto, peper en zout. Snijd de tomaat, komkommer en mozarella in brunoise. Bekleed een pollepel met folie en leg hier de gerookte zalm in. Vul deze met de pastasalade en verwerk tot een mooie strakke bonbon. Plaats de bonbon op een bord en werk af met enkele druppels pesto. Garneer met litle gem, cress, tomaat, komkommer, mozarella en kaascracker.