Bloody mary gelei



Ingrediënten

0,9 kg

- 8 dl tomatensap
- 50 g Bresc Tomaten bruschetta
- 1 dl wodka
- 12 blaadjes gelatine
- 10 g agar
- 20 g worcestersaus
- tabasco naar smaak
- zout en zwarte peper

Bereidingswijze

Week de blaadjes gelatine. Meng de wodka,tomatensap en worcestersausalle breng op smaak met peper en zout.Breng aan de kook zodra het vocht kookt,de agar toevoegen en goed doorroeren kook even door (1 minuut). Koel iets terug zodat de gelatine, die hierna wordt toegevoegd, zijn werking niet verliest. Knijp de gelatine uit en vermeng al roerende met het vocht. Zeef de massa en stort in een gewenste vorm. Laat het afkoelen, dek het af en zet dan koud voor een nacht om op te stijven.

Gebruikte bresc producten



Bresc Tomaten bruschetta 1000g



Bresc Tomaten bruschetta 325g