Carpaccio van tomaat en Hollandse garnalen



Ingrediënten

4

- 160 g Hollandse garnalen
- 30 g Bresc Alioli limón
- 20 g basilicumolie
- 20 g witte wijnazijn
- 10 g Bresc Strattu di pomodoro
- 4 st Kumato tomaten
- 2 bl burrata
- basilicumcress
- peper en zout

Bereidingswijze

Meng de azijn en olie en breng op smaak met peper en zout. Snijd de tomaten in plakken en marineer ze met het olie / azijnmengsel. Vermeng de Alioli limón met de Strattu di pomodoro. Verdeel de tomaat over het bord en verdeel hierop de burrata. Verdeel hierover de garnalen. Garneer met een puntje Alioli limón. Besprenkel met wat marinade van de tomaat en garneer met de basilicumcress.

Gebruikte bresc producten



Alioli met citroen 1000g



Zongedroogde tomatenpuree 450g

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