Cashewnoten Panna cotta met Bresc Vegan Pesto IJs en Perengel



Gebruikte bresc producten



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Vegan pesto 450g

Ingrediënten

10

50 g Blauwe bessen
1 bakje Atsina cress

Cashewnoten Pannacotta:
500 ml kokosmelk
200 ml amandelmelk
50 g cashewnoten (geweekt in kokosmelk, minimaal 4 uur)
50 g agavesiroop of maple syrup
8 g agar-agar
Snufje zout

Vegan Pesto IJs:
200 ml kokosmelk
200 ml plantaardige slagroom 31%
70 g Suiker
50 g Bresc vegan pesto
3 g cortina

Peer Gel:
4 rijpe peren, geschild en in stukjes
80 g suiker
100 ml water
5 g Bresc citroengraspuree
6 g agar-agar

Bereidingswijze

Cashewnoten Pannacotta:

doe het mengsel van de geweekte cashewnoten en kokosmelk en blend ze met amandelmelk tot een glad mengsel.
Voeg agavesiroop en een snufje zout toe.
Breng het mengsel aan de kook en voeg de agar-agar toe. Laat 2 minuten doorkoken, goed roerend.
Giet in de gewenste vormpjes en laat minimaal 3 uur opstijven in de koelkast.

Vegan Pesto IJs:
Blend de kokosmelk, slagroom 31% , Bresc pesto vegan en de suiker tot een gladde massa verwarm het mengsel lichtjes en voeg daarna de cortina toe en meng dit goed door.
Laat afkoelen en draai in een ijsmachine tot een romig ijs.

Peer Gel:
Kook de peren met suiker, water en citroensap tot ze zacht zijn blend tot een gladde massa en voeg agar-agar toe breng kort aan de kook en giet op een plaatje om op te stijven snijd in blokjes of blend opnieuw tot een geltextuur.

Garneer het gerecht af met wat blauwe bessen en atsina cress.