

## CHERRYTOMAAAT GEVULD MET CRÈME VAN PARMAHAM EN PECORINO



### GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Zoetzure  
cherrytomaten knoflook  
peterselie 1100g

### INGREDIËNTEN

10 

250 g Parmaham, plakken  
500 g Bresc Zoetzure cherrytomaten knoflook peterselie  
13 g roomkaas  
125 g mayonaise  
125 g Pecorino, geraspt  
13 g peterselie, gehakt  
13 g bosui, gesneden  
5 g tomatenpoeder  
peper en zout

### BEREIDINGSWIJZE

Bak de plakken Parmaham in oven gedurende 5 minuten op 200 °C.  
Laat afkoelen en draai in de keukenmachine fijn. Laat de zoetzure cherrytomaten uitlekken en dep droog tussen keukenpapier.  
Vermeng de mayonaise met de roomkaas en Pecorino. Voeg de gehakte peterselie toe en breng op smaak met peper en zout. Spuit met behulp van een spuitzak de crème in de tomaatjes. Garneer met de bosui en tomatenpoeder.