Crème brûlée van geitenkaas met gebakken gamba

Ingrediënten

10

- 315 g zachte geitenkaas
- 13 g Bresc Organic garlic puree
- 4 dl room
- 3 dl melk
- 10 eidooiers
- 10 plakken ontbijt spek
- 10 gamba's
- 50 g Bresc Pomodori marinati
- 13 g Bresc Gamba marinade
- 8 g Bresc Parrillada Aio e lemone

Bereidingswijze

Breng room, melk en knoflook aan de kook en los met een staafmixer de geitenkaas op. Laat dit afkoelen tot onder de 65 °C en voeg de eidooiers toe. Breng deze massa op smaak met peper en zout. Giet de massa in de thermomix en draai op stand 5 tot 85 °C. Draai de thermomix kort op stand 10 en giet de massa uit in een schaal van +/- 1 cm dikte. Koel de massa goed terug en steek uit in kleine rondjes van 4 cm. Rol de gamba's in met het ontbijtspek. Bak de gamba's kort aan in een pan en breng op smaak met gamba marinade. Brand de geitenkaas crème brûlée af met suiker en plaats de gamba er bovenop. Garneer met de pomodori marinati, passende cress en een paar druppels Aio e lemone.

Gebruikte bresc producten

Bresc Biologische knoflookpuree 325g

Bresc Gamba marinade 1000g

Bresc Gamba marinade 325g

Bresc Gemarineerde tomatenstukjes 1000g

Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g