# English Toast



## Ingrediënten

- 10 pl ontbijtspek, licht gerookt
- 1 pl trammezini, wit
- 0,5 dl room
- 400 g witte bonen, gekookt
- 60 g Bresc Chutney tomaat
- 60 g tomatensap
- 20 g Bresc Mierikswortelpuree
- 8 g vegatel
- 4 g agar agar
- 4 st kwartelei
- 4 dl water
- bieslook, batonnets
- peper en zout
- olijfolie

## Gebruikte bresc producten




Bresc Mierikswortelpuree 450g




Bresc Tomaten chutney 1000g




Bresc Tomaten chutney 325g

## Bereidingswijze

Steek rondjes uit de trammezini en toast het brood. Pureer de gekookte bonen en vermeng met de room en agar agar. Breng op smaak met de mierikswortelpuree, peper en zout. Leg de plakken ontbijtspek dakspansgewijs op plastic folie, verdeel hierover de witte bonenpuree. Rol het op met behulp van plastic folie en stoom de rollen in de oven gedurende 5 minuten. Ontdoe de rollen van de plastic folie en bak ze in de oven gedurende 5 minuten op 180 °. Verhit de tomatensap lauwwarm en vermeng met de chutney tomaat, giet in een siliconenvorm en vries in. Vermeng het water met vegatel, haal hierin de bevroren tomatendooiers en laat ze langzaam ontdooien. Vet de poffertjespan in met olie en bak hierin de kwarteleitjes als een spiegelei. Beleg de toast met een plak van de witte bonenrol en leg hierop de tomatendooier. Dresseer hierop het kwarteleitje en garneer met bieslook.

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