Espuma



Ingrediënten

10

- 750 g Bresc Salsa met grove tomatenstukjes
- 250 g room
- 250 g eiwit
- 250 g krielaardappelen, schil
- 30 g gelatine
- 25 g Bresc Italiaanse kruiden
- 20 st cherrytomaten
- peper, zout
- cress

Bereidingswijze

Kook de aardappelen beetgaar en laat licht afkoelen. Breng op smaak met Italiaanse kruiden, peper en zout. Draai de salsa, eiwit en helft van de room in de blender. Week de gelatine in koud water. Los de gelatine op in de overige room. Giet de warme room draaiende bij de tomatenmassa en zeef dit door een fijne bolzeef. Giet in de kidde met één patroon. Dresseer de aardappelen en cherrytomaten en spuit hierover de espuma. Garneer met cress.

Gebruikte bresc producten



Bresc Italiaanse kruiden 450g



Bresc Salsa met grove tomatenstukjes 1000g