

ESPUMA



GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



BIO Tuinkruiden 450g



Salsa met grove tomatenstukjes 1000g

INGREDIËNTEN

4 

- 300 g Bresc Salsa met grove tomatenstukjes
- 100 g room
- 100 g eiwit
- 100 g krielaardappelen, schil
- 12 g gelatine
- 10 g Bresc BIO Tuinkruiden
- 8 st cherrytomaten
- peper, zout
- cress

BEREIDINGSWIJZE

Kook de aardappelen beetgaar en laat licht afkoelen. Breng op smaak met tuinkruiden, 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 kofschep met één patroon. Dresseer de aardappelen en cherrytomaten en spuit hierover de espuma. Garneer met cress.