Gamba met tuinerwten panna cotta en chipotle & bell pepper salsa



Ingrediënten

10

- 500 g gerookte makreel
- 10 gamba's
- 300 g Bresc Chipotle & Bell pepper salsa
- 10 st Ingelegde radijs / uitjes
- 30 takjes salad pea

Bereidingswijze

Breng 250 g kookroom aan de kook en meng met 20 g Bresc gerookte knoflook en 4 g Agar Agar. Haal de pan van het vuur en voeg er 250 g tuinerwtjes aan toe en draai glad in de blender. Vul de vormpjes met het erwtenmengsel en plaats in de vriezer. Haal de bevroren panna cotta uit de mal en plaats op een bord. Serveer de panna cotta met gerookte makreel en een gebakken gamba. Werk het gerecht af zoals op de foto met de Bresc chipotle paprika salsa, ingelegde ui en radijs. Als garnering plaats je 3 takjes salad pea op het gerecht.

Gebruikte bresc producten



Bresc Chipotle en Paprika salsa 1000g

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