Mango-ijs met basilicum crème brûlée



Ingrediënten

10

- 10 st bollen á 50 g mango-ijs
- 65 g Bresc Basilicumpuree
- 10 dl crème Brûlée
- 5 dl slagroom
- 25 g Bresc Red Thai curry
- 10 st didess kroepoek rode curry
- 150 g rietsuiker

Bereidingswijze

Verwarm de créme brûleé in een pannetje en breng op smaak met de basilicumpuree. Giet in een schaaltje en laat opstijven. Meng de slagroom met de thai curry en sla deze stijf. Frituur de kroepoek en laat afkoelen. Bestrooi de créme brûleé met de rietsuiker en brand af met de brander. Plaats in het midden de bol ijs en garneer met curry room, kroepoek en passende cress.

Gebruikte bresc producten



Bresc Basilicumpuree
450g



Bresc Thaise rode curry
450g

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