

CHERRYTOMAAAT GEVULD MET CRÈME VAN PARMAHAM EN PECORINO



INGREDIËNTEN

10 

250 g Parmaham, plakken
500 g Bresc Zoetzure cherrytomaten knoflook peterselie
13 g roomkaas
125 g mayonaise
125 g Pecorino, geraspt
13 g peterselie, gehakt
13 g bosui, gesneden
5 g tomatenpoeder
peper en zout

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Zoetzure cherrytomaten
knoflook peterselie
1100g

BEREIDINGSWIJZE

Bak de plakken Parmaham in oven gedurende 5 minuten op 200 °C. Laat afkoelen en draai in de keukenmachine fijn. Laat de zoetzure cherrytomaten uitlekken en dep droog tussen keukenpapier. Vermeng de mayonaise met de roomkaas en Pecorino. Voeg de gehakte peterselie toe en breng op smaak met peper en zout. Spuit met behulp van een spuitzak de crème in de tomaatjes. Garneer met de bosui en tomatenpoeder.