

MANGO-IJS MET BASILICUM CRÈME BRÛLÉE



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Basilicumpuree 450g



Thaise rode curry 450g

INGREDIËNTEN

4 

- 4 st bollen á 50 g mango-ijs
- 25 g Bresc Basilicumpuree
- 4 dl crème Brûlée
- 2 dl slagroom
- 10 g Bresc Red Thai curry
- 4 st didess kroepoek rode curry
- 60 g rietsuiker

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de crème brûlée 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 crème brûlée 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.