Old Fashioned Forest: Boerenkool met Mushroom & Black garlic sauce



Ingrediënten

10

- 1 kg Boerenkoolstamp
- 10 st Groene kool bladeren
- 1 st Sinaasappel
- 2 dl Wiskey
- 3 dl Hügli demi glace saus
- 300 g Bresc Mushroom & Black garlic sauce
- 10 st schorseneren chips
- Cress

Bereidingswijze

Blancheer de groene kool bladeren in ruim water met zout en koel direct terug. Maak van de groene kool bladeren en boerenkool 10 kleine bonbons. Kook het sap van de sinaasappel samen met de whisky in tot 1 dl en vermeng met de Hügli saus. Schep een klein laagje van de saus in de glazen. Maak de bonbons warm en plaats deze voorzichtig op de saus. Werk af met de mushroom & black garlic sauce en garneer met de schorseneren chips en passende cress.

Gebruikte bresc producten



Bresc Paddenstoelen- en zwarte knoflooksaus 1000g



Hügli Demi Glace

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