

PANNA COTTA KNOFLOOK MET ZWARTE POFLOOK



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Zwarte
knoflookpuree 325g

INGREDIËNTEN

10 

Voor de panna cotta

- 10 dl room
- 3 dl melk
- 25 g Bresc Beemster knoflookpuree
- 15 g zout
- 30 g sushi-azijn
- 25 g sojasaus
- 40 g mirin
- 10 blaadjes gelatine

Voor de zwarte poflook crème

- 875 g solo knoflookbollen
- 375 g Bresc Black garlic puree
- 65 g rijstazijn
- 250 g zachte olijfolie
- 15 g gelcrema cold van Sosa
- 3 g xantana
- 125 g mirin
- 65 g sojasaus

BEREIDINGSWIJZE

Kook voor de panna cotta de room en de melk op met de knoflookpuree, zout, sushi-azijn, sojasaus en mirin. Los er de geweekte gelatine in op, spuit in bolvormpjes, laat opstijven. Ontvorm voor uitgifte. Halveer voor de crème de solo knoflook horizontaal. Wrijf een plateau licht in met olie en bestrooi met wat zout. Hier de knoflook met de gesneden kant op zetten. Gaar de knoflook in de oven op 150 graden voor ongeveer een kwartier (poffen). Til de schil eraf en draai de knoflook glad in de blender met de zwarte knoflookpuree, de mirin, de sojasaus, de rijstazijn en de olijfolie. Om de crème stevigheid te geven en om schiften te voorkomen, de massa afbinden met gelcrema en xantana. Wrijf de crème door een fijne zeef om mooi glad te krijgen. Smaak eventueel af.

Serveertip: spuit de crème op de panna cotta of spuit dopjes los op het bord.