Pesca Mediterranea: zalmmousse met perzik en grilled bell pepper & curry sauce



Ingrediënten

10

- 30 Plakjes Perzik
- 600g Zalmmousse
- 30 stuks Buffel mozzarella Piccolini
- 300g Bresc Gegrilde paprika & kerrie saus
- 1 st Red meat radijs
- 1 st Bosui
- 20 st Basil Cress
- Voor de krokantjes / tuilles:
- 30g Brescgegrilde paprikapuree
- 30g eiwit
- 30g poedersuiker
- 30g bloem

Gebruikte bresc producten



Bresc Gegrilde paprika & currysaus 1000g

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten voor de krokantjes goed door elkaar en bak in een siliconenvorm op 180 gedurende 8 minuten. Grill de perzik aan twee kanten, leg deze in het glas, spuit de zalmmousse in het glas. Leg de buffelmozzarella op de dotjes van de zalmmousse en leg daar de gesneden bosui, cress en red meat radijs op.

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