Tomaten panna cotta met Parmaham



Ingrediënten

4

- 12 pl Parmaham
- 2,5 dl room
- 1 dl melk
- 0,1 dl balsamico siroop
- 30 g Bresc Pesto rosso
- 10 g Bresc Pesto di basilico
- 1,5 g agar agar
- 4 st Bresc Cherry tomatoes garlic parsley
- peper en zout
- cress

Bereidingswijze

Verwarm de room, melk en de pesto rosso. Voeg agar agar toe en breng aan de kook. Breng op smaak met peper en zout. Giet het mengsel in een vorm en laat het afkoelen in de vriezer. Haal uit de vorm en laat dit op een bord op temperatuur komen. Plaats speels de plakjes Parmaham erbij. Garneer met balsamicosiroop, pesto di basilico, cherrytomaatjes en cress.

Gebruikte bresc producten



Pesto van basilicum
1000g



Rode pesto 450g



Zoetzure cherrytomaten
knoflook peterselie
1100g