Yoghurt bosvruchtenijs met gekarameliseerde vijg



Ingrediënten

4

- 4 st bollen á 50 g yoghurt bosvruchtenijs
- 4 st vijgen
- 150 g noten, gemengd
- 100 g mascarpone
- 80 g blauwe bessen
- 50 g honing
- 40 g Bresc Tapenade vijgen
- 15 g Bresc Gemberpuree

Bereidingswijze

Snijd de vijgen niet helemaal door in kwarten. Verdeel de tapenade over de vijgen en zet deze in een ovenschaal. Meng de mascarpone met de gember. Rooster de gemengde noten in een droge koekenpan en vermeng op het laatst met de honing. Verwarm de vijgen gedurende 8 minuten op 180 °C. Plaats de warme vijg voorzichtig op een bordje en schep hier de mascarponeroom overheen. Plaats de bol ijs op de gemberroom en garneer met de noten, blauwe bessen en cress.

Gebruikte bresc producten



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Vijgen tapenade 325g

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