

GEITENKAASBONBON MET TOMATENGELEI EN GEFRITUURDE BASILICUM



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Gehakte sjalot 1000g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g



Zongedroogde
tomatenpuree 450g

INGREDIËNTEN

4

- 120 g verse jonge geitenkaas
- 1 dl tomatengelei
- 8 blaadjes basilicum
- tomatenmousse
- Voor 1 l mousse
- 40 g Bresc Sjalotten gehakt
- 10 g Bresc Knoflook gehakt
- 5 g dragon
- 50 g Bresc Strattu di pomodoro
- 2 blikjes gepelde tomaten à 400 g
- 2 dl room
- 4 blaadjes gelatine
- Voor 900 g gelei
- 8 dl tomatensap
- 8 blaadjes gelatine
- 10 g agar
- tabasco naar smaak
- Overig
- olijfolie
- peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de frituurpan op 170°C. Wel de blaadjes gelatine in koud water.

Smoor, voor de mousse, de sjalotten aan zonder te kleuren in olijfolie en voeg de knoflook en strattu di pomodoro toe. Verhit het geheel en voeg dan de tomaten toe, smoor dit gaar. Los de gelatine op in het groentemengsel.

Hak de dragon en voeg dit samen met de room toe aan de saus.

Breng op smaak met peper en zout. Pureer de saus tot een gladde massa in de thermoblender en wrijf het door een fijne zeef. Vul de kидde tot $\frac{3}{4}$ en zet er 1 à 2 patronen op.

Week blaadjes gelatine in koud water, ditmaal voor de gelei.

Meng het tomatensap met de tabasco, peper en zout, naar smaak. Mix de agar door het tomatenmengsel met de staafmixer en breng dit langzaam aan de kook. Laat dit een paar minuten langzaam doorkoken. Knijp de gelatine uit en vermeng al roerende door de tomatengelei. Zeef deze massa.

Rol balletjes van de geitenkaas en haal ze twee keer door de tomatengelei.

Frituur de basilicumblaadjes totdat al het vocht verdampt is. Leg ze op keukenpapier en zout iets na.

Steek de basilicumblaadjes in de geitenkaas-tomatengeleiballetjes en serveer met de tomatenmousse.