Presskopf von Geflügel



Zutaten

12

- 500 g Hähnchenbrust gegart und zerpflückt
- 100 g Bresc Salsa mit grob geschnittenen Tomaten
- 5 dl Geflügelbrühe
- 4 g Agar Agar
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Gewürzgurken (groß)

Zubereitung

Die Brühe mit dem Lorbeerblatt zum Kochen bringen, etwas ziehen lassen. Die Salsa und den Agar Agar hinzufügen und zum Kochen bringen. Die Gewürzgurke in lange Streifen schneiden. Die gezupfte Hühnerbrust mit der Brühe vermischen. Die Form mit Plastikfolie auslegen und mit der Hühnermischung füllen. Die Gurkenstreifen auf verschiedene Schichten in der Form legen. Abkühlen lassen und aus der Form nehmen. In Scheiben schneiden und servieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Salsa mit grob geschnittenen Tomaten 1000g

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