# Aspergemousse



## Ingrediënten

10

- 625 g witte asperges
- 20 st gamba's
- 250 ml slagroom
- 25 g Bresc WOKlook
- 13 g Bresc Thai yellow curry
- 10 st Bresc Cherry tomatoes garlic lemongrass
- 8 bl gelatine
- bouillon
- cress

## Bereidingswijze

Schil de asperges en snijd het houtachtige uiteinde van de asperge weg. Kook de asperges in een laagje bouillon in 20 minuten gaar. Week intussen de gelatine 5 minuten in een kom met koud water. Giet de asperges af en vang 250 ml kookvocht op. Los de goed uitgeknepen gelatine al roerend op in het warme kookvocht. Snijd de asperges in stukjes. Pureer de asperges met het opgevangen kookvocht en de Thai yellow curry. Laat het mengsel afkoelen. Voeg de lobbig geslagen room toe. Giet de mousse in de glaasjes en laat het opstijven in de koeling. Bak de gamba's met de WOKlook. Prik de cherrytomaten en gamba's om en om aan de spiesen. Garneer de glaasjes met de spies en een takje cress.

## Gebruikte bresc producten




Bresc Knoflook & lente-ui WOK 450g




Bresc Thaise gele curry 450g




Bresc Zoetzure cherrytomaten knoflook citroengras 1100g