

BASIS PESTOSALADE ALS BONBON MET GEROOKTE ZALM



INGREDIËNTEN

4 

300 g mini penne
60 g Bresc Premium basilicum pesto
100 g crème fraîche
350 g gerookte zalm
100 g mozzarella
4 st kaascrackers
1 st tomaat
1 st little gem
0,25 st komkommer
cress
peper en zout

GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Premium basilicum pesto
450g

BEREIDINGSWIJZE

Kook de pasta en spoel koud. Vermeng met de crème fraîche en breng op smaak met pesto, peper en zout. Snijd de tomaat, komkommer en mozzarella in brunoise. Bekleed een pollepel met folie en leg hier de gerookte zalm in. Vul deze met de pastasalade en verwerk tot een mooie strakke bonbon. Plaats de bonbon op een bord en werk af met enkele druppels pesto. Garneer met little gem, cress, tomaat, komkommer, mozzarella en kaascracker.