Borrel bites

Gebruikte bresc producten

Bresc Alioli 1000g

Bresc Alioli 325g

Bresc Alioli met rode peper 1000g

Bresc Knoflookpuree 1000g

Bresc Zoetzure cherrytomaten knoflook citroengras 1100g

Bresc Zoetzure cherrytomaten knoflook peterselie 1100g

Ingrediënten

10

- 250 g Bresc Alioli
- 25 g Bresc Knoflook, gehakt
- 25 g Bresc Premium basilicum pesto
- 20 st slakken
- 10 st grote Hollandse champignons
- peper, zout

- 250 g Bresc Alioli met rode peper
- 125 g Bresc Zwarte Kalamata olijven tapenade
- 125 g mozzarella
- 100 g olijfolie
- 25 g Bresc Knoflookpuree
- 20 st Bresc Zoetzure cherrytomaten knoflook peterselie
- 1 st Knolselderij

- 815 g Bresc Kalamata olijven tapenade
- 375 g geitenkaas (roomkaas)
- 250 g zelfrijzend bakmeel
- 30 st Bresc Zoetzure cherrytomaten knoflook citroengras
- 8 st eieren
- 30 takjes cress

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

Bresc Zwarte Kalamata olijven tapenade 1000g

Bereidingswijze

Vermeng de slakken met de gehakte knoflook en breng op smaak met peper en zout. Verwijder de steeltjes uit de champigons. Blancheer deze gedurende 1 minuut. Vul iedere champignon met 2 slakken inclusief de marinade. Vermeng de alioli met de pesto. Spuit de alioli-pesto vulling met behulp van een spuitzak in de champignon zodat de slak geheel bedekt is. Gratineer de champignons gedurende 5 minuten in de oven op 200.

Snijd de knolselderij in 10 plakken van ongeveer 0,5 centimeter dikte. Indien nodig uitsteken met behulp van een steker. Vermeng de knoflookpuree met olijfolie, bestrijk de plakken knolselderij hiermee en vacumeer. Gaar de knolselderij sous vide op 80 gedurende 1 uur. Laat de knolselderij afkoelen en haal uit de vacuüm. Beleg de knolselderij met de alioli, bestrooi met mozzarella en garneer met de zoetzure cherrytomaten. Bak de knolselderij pizza gedurende 5 minuten op 200. Werk af met de olijventapenade.

Meng olijven met de eieren en het meel door elkaar. Schep dit in een bakmatje en bak af op 180°C gedurende 15 minuten. Haal de cakejes uit de vorm en laat afkoelen. Garneer met de roomkaas en werk af met de cherry tomaat en takje cress.