

CHERRYTOMAAT GEVULD MET CRÈME VAN PARMHAM EN PECORINO



GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Zoetzure cherrytomaten
knoflook peterselie
1100g

INGREDIËNTEN

4

100 g Parmaham, plakken
200 g Bresc Zoetzure cherrytomaten knoflook peterselie
50 g roomkaas
50 g mayonaise
50 g Pecorino, geraspt
5 g peterselie, gehakt
5 g bosui, gesneden
2 g tomatenpoeder
peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Bak de plakken Parmaham in oven gedurende 5 minuten op 200 °C. Laat afkoelen en draai in de keukenmachine fijn. Laat de zoetzure cherrytomaten uitlekken en dep droog tussen keukenpapier. Vermeng de mayonaise met de roomkaas en Pecorino. Voeg de gehakte peterselie toe en breng op smaak met peper en zout. Spuit met behulp van een spuitzak de crème in de tomaatjes. Garneer met de bosui en tomatenpoeder.