

## 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.