

CRÈME BRÛLÉE VAN ROQUEFORT EN SMOKED KNOFLOOK, GARNAAL EN BASILICUM




GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Gerookte
knoflookpuree 325g

INGREDIËNTEN

10 

- 1 kg roquefort (blauwschimmelkaas)
- 50 g Bresc smoked knoflook
- Rietsuiker (om af te branden)
- 20 stuks garnaal, omwikkeld met aardappel
- 2 dl basilicumolie
- Cress (voor garnering)

BEREIDINGSWIJZE

Meng de roquefort met de smoked knoflook van Bresc tot een gladde, krachtige massa. Gebruik een ringvorm om mooie porties te steken en laat deze stevig worden in de koelkast. Bestrooi de bovenkant met een dun laagje rietsuiker en brand deze af tot een krokant karamellaagje. Frituur de aardappel-omwikkelde garnaltjes goudbruin en krokant, en leg deze op de roquefort-crème. Werk het gerecht af met een paar druppels basilicumolie en wat verse cress voor een frisse kruidige toets.