

CREMEUX VAN BLOEMKOOL MET RODE MUL



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Kiwi and Jalapeño
Salsa 1000g

INGREDIËNTEN

10 

- 1 liter Bloemkoolpuree
- 8 g Agar Agar
- 10 st mulfilets
- 200 g Bresc Kiwi jalapeno salsa
- Ingelegde romanesco roosjes

BEREIDINGSWIJZE

Kook voor de cremeux de bloemkool gaar in melk. Draai de bloemkool samen met de melk fijn in de blender en breng op smaak met peper en zout. Verwarm 1 liter bloemkoolmassa en breng met 8 g Agar Agar aan de kook. Stort in een vorm en plaats in de koeling. Haal de cremeux uit de vorm en plaats op een bord. Verwarm de cremeux in de oven gedurende 20 min op 80°C. Plaats de gebakken rode mul op de cremeux en serveer met de Kiwi & Jalapeño salsa, ingelegde komkommer en romanesco.