Gel van piccalilly

Gebruikte bresc producten

Bresc Gember & limoen WOK 450g

Bresc Ras el hanout kruidenmix 450g

Ingrediënten

450 g

Voor de piccalilly

- 3 l water
- 1 ltr natuurazijn 50 g zout
- 2,5 kg groenten (bloemkool, romanesco, broccoli, wortel, ui)
- 500 g augurk in blokjes
- 100 g suiker
- 200 g bloem
- 100 g Bresc Ras el hanout
- 60 g Bresc WOKgember
- 30 g kurkuma
- 30 g mosterdpoeder
- peper en zout

Voor de gel

- 500 g piccalilly
- 40 g gelcrema

Bereidingswijze

Maak eerst de piccalilly. Snijd de groenten in kleine stukjes en breng het water, azijn en zout aan de kook. Kook de groenten beetgaar. Giet de helft van het vocht weg. Maak een papje van de overige ingrediënten en voeg al roerende aan het vocht toe.
Laat aan de kook komen en kook even door. Voeg dan de groenten en augurk toe en laat nog 5 minuten samen koken. Breng zo nodig op smaak. Laat iets terugkoelen. Voor de piccalillygel. Pureer 500 g piccalilly fijn.
Meng met de staafmixer of turboblender de gelcrema erdoor.

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