Gember crème brûlée / fruit / saus citroengras



Ingrediënten

10

Voor de crème brûlée

- 1 ltr Crème Brûlée
- 40 g Bresc Gemberpuree
- 2 kiwi's
- ½ mango
- 50 g mangocoulis
- rietsuiker

Voor de saus

- 1 ltr Crème Anglaise
- 100 g Bresc Citroengraspuree

Gebruikte bresc producten



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Gemberpuree 450g

Bereidingswijze

Meng de gember door de creme brulee massa en maak ze af zoals gewoonlijk.
Snijd fijne tartaar van de mango en de kiwi. Maak de tartaar aan met een scheutje coulis. De citroengras toevoegen aan de anglaise en even laten meetrekken vervolgens de citroengras eruit zeven. Houd apart.
Bij uitgifte, bestrooi de crème brûlées met de rietsuiker en brand ze af met de gasbrander. Zet ze op het bord en garneer met de tartaar en saus en serveer direct.