Gnocchi met gebakken paddenstoelen en geitenkaas



Ingrediënten

4

- 500 g droge aardappelpuree
- 100 g bloem
- 50 g geitenkaascrème
- 50 g Bresc Paddenstoelen mix
- 50 g gemengde paddenstoelen
- 20 g Bresc Gehakte sjalot
- 10 g Bresc Geroosterde knoflookpuree
- 5 st Bresc Zoetzure cherrytomaten knoflook peterselie
- 2 st eieren
- cress
- peper en zout

Gebruikte Bresc producten



Gehakte sjalot 1000g



Geroosterde knoflookpuree 325g



Paddenstoelenmix 450g



Zoetzure cherrytomaten knoflook peterselie 1100g

Bereidingswijze

Meng de aardappelpuree, bloem, eieren, shalot, paddenstoelen mix en geroosterde knoflookpuree door elkaar. Breng het geheel op smaak met peper en zout. Strijk de massa glad in een bakvorm en dek goed af met plastic folie. Stoom de massa gedurende 30 minuten op 100 °C. Laat goed afkoelen en snijd of steek in de gewenste vorm. Bak de gnocchi op gematigd vuur mooi goudbruin. Bak de paddenstoelen en dresseer deze op de gnocchi. Werk het geheel af met geitenkaascrème, cherrytomaten en diverse soorten cress.

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