

GNOCCHI MET GEBAKKEN PADDENSTOELN EN GEITENKAAS



INGREDIËNTEN

10

- 1250 g droge aardappelpuree
- 250 g bloem
- 125 g geitenkaascrème
- 125 g Bresc Paddenstoelen mix
- 125 g gemengde paddenstoelen
- 50 g Bresc Gehakte sjalot
- 25 g Bresc Geroosterde knoflookpuree
- 13 st Bresc Zoetzure cherrytomaten knoflook peterselie
- 5 st eieren
- cress
- peper en zout

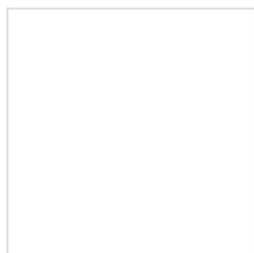
GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Gehakte sjalot
1000g



Bresc Geroosterde
knoflookpuree 325g



Bresc Paddenstoelenmix
450g



Bresc 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.