Hartige Cannoli



Ingrediënten

12

- Plakken jong belegen kaas
- 800 g mascarpone
- 120 g Bresc Pesto alla Genovese of Bresc Pesto alla Genovese zonder knoflook
- 200 g pijnboompitten
- 200 g zonnebloempitten
- Bresc Cherry tomatoes garlic parsley

Bereidingswijze

Steek de plakken kaas rond uit en bak in een pan. Bak de kaas uit en vorm deze tot cilinders. Roer de mascarpone los en vermeng met de pesto. Breng op smaak met peper en zout en vul de kaas cannoli met de pestocrème. Hak de noten en zaden grof en meng door elkaar. Dip de uiteinden van de crème in de gehakte noten. Garneer met de zoet zure cherrytomaatjes en passende cress.

Gebruikte bresc producten



Bresc Pesto alla Genovese 450g



Bresc Pesto alla Genovese zonder knoflook 450g



Bresc Zoetzure cherrytomaten knoflook peterselie 1100g

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