Hollandse vissenkom



Ingrediënten

10

- 1500 g bloemkoolrijst
- 500 g kabeljauw
- 250 g Hollandse garnalen
- 190 g Bresc Premium basilicum pesto
- 125 g roomboter
- 125 g Bresc Gehakte sjalot
- 50 g Bresc Parrillada Aio e Lemone
- 50 g crème fraîche
- 25 g peterselie (gehakt)
- 15 g Bresc Nederlandse knoflookpuree uit de Beemster
- 10 plakken Beemsterkaas
- 10 st escargots
- 10 st salty fingers
- 10 st salad pea

Gebruikte bresc producten



Bresc Gehakte sjalot 1000g



Bresc Nederlandse knoflookpuree uit de Beemster 450g



Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g

Bereidingswijze

Meng de bloemkoolrijst met de basilicumpesto en sjalot, breng op smaak met peper en zout. Bak de plakjes kaas uit in een droge koekenpan en vorm tot koraal. Meng roomboter met de knoflookpuree en gehakte peterselie. Vul de escargots met de knoflookboter. Vacumeer de kabeljauw met de aio e lemone en gaar sousvide op 45°C gedurende 30 minuten. Laat afkoelen en vermeng met de crème fraîche, peper en zout. Plaats de bloemkoolrijst in de kom. Verwarm de escargot in de oven en plaats op de bloemkoolrijst. Plaats een quenelle kabeljauw rilette in de kom en schik de garnaaltjes naast de rillet. Werk af met salty fingers, kaas koraal en salad pea.

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