Krokante kussentjes



Gebruikte Bresc producten



Bresc Nederlandse knoflookpuree uit de Beemster 450g



Bresc Pesto all'Arrabbiata 450g



Bresc Zwarte knoflookpuree 325g

Ingrediënten

12

Voor de krokante kussentjes:

- 8 st rijstvel
- rode kleurstof (of bietensap)

Voor de Arrabbiata crème:

- 800 g mascarpone
- 120 g Bresc Pesto all'Arrabbiata
- peper en zout

Voor de Parmezaan-knoflook teentjes:

- 640 g room
- 120 g Parmigiano
- 10 Bresc Beemster garlic puree
- 8 g Agar Agar
- Gold dust spray

Bereidingswijze

Week 1 rijstvel in water met kleurstof (bietensap) en plaats deze op het andere vel. Snijd in vierkantjes en bak in een voorverwarmde oven op 180°C tot deze mooi krokant en opgeblazen zijn. Meng voor de crème de Bresc Arrabbiata met de losgeklopte mascarpone en breng op smaak met peper en zout. Breng voor de Parmezaan teentjes de room aan de kook en los hier de Bresc Beemster garlic puree en Parmigiano in op. Voeg de Agar Agar toe en breng tegen de kook. Giet de room in vormpjes en laat opstijven in de vriezer. Haal de teentjes uit de vorm en kleur deze goud met de Gold dust. Maak voor het serveren een klein gaatje in de onderkant van het kussentje en spuit deze vol met de Arrabbiata crème. Plaats het gouden knoflook teentje op het kussentje en serveer direct.