Lamscarpaccio met ratatouille en zwezerik beignets

Gebruikte bresc producten

Basilicumpuree 450g

Groene pesto 1000g

Groene pesto 450g

Italiaanse kruiden 450g

Ratatouille 1000g

Tomaten bruschetta 1000g

Ingrediënten

4

- 300 g lamsbout
- 20 g Bresc Pesto verde
- 20 g Bresc Strattu di pomodoro
- 200 g Bresc Tomaten bruschetta
- 200 g Bresc Ratatouille
- 120 g lamszwezerik
- 0,5 l groentebouillon
- 10 g Bresc Erbe Italiano
- 50 g bloem
- 1 dl olijfolie
- 10 g Bresc Basilicumpuree
- 80 g mayonaise
- peper en zout
- 50 g geraspte Parmezaan
- 50 g gebakken pijnboompitjes

Bereidingswijze

Marineer de lamsbout met de pesto verde, erbe Italiano en de strattu di pomodoro en rol de lamsbout strak op in plakfolie. Vries aan en snijd er carpaccio's van. Pureer de bruschetta met wat olijfolie tot een gladde massa in de blender. Breng de groentebouillon aan de kook en spoel ondertussen de zwezeriken in koud water. Laat de zwezeriken in de kokende bouillon zakken en pocheer ze kort. Laat ze in het vocht afkoelen. Roer de basilicumpuree door de mayonaise en smeer ook wat op het bord, leg hier de carpaccio op. Smeer de carpaccio in met wat olijfolie en breng op smaak met peper en zout alvorens er de ratatouille op te dresseren. Haal de zwezeriken door de bloem en bak ze kort in hete olie. Serveer ze op de carpaccio samen met de tomatencrème, basilicummayonaise, geraspte Parmezaan en pijnboompitjes.

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

Tomaten bruschetta 325g

Zongedroogde tomatenpuree 450g

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