

BASIS PESTOSALADE ALS BONBON MET GEROOKTE ZALM



INGREDIËNTEN

10 

750 g mini penne
150 g Bresc Premium basilicum pesto
250 g crème fraîche
875 g gerookte zalm
250g mozzarella
10 st kaascrackers
3 st tomaat
3 st little gem
0,5 st komkommer
cress
peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Kook de pasta en spoel koud. Vermeng met de crème fraîche en breng op smaak met pesto, peper en zout. Snijd de tomaat, komkommer en mozzarella in brunoise. Bekleed een pollepel met folie en leg hier de gerookte zalm in. Vul deze met de pastasalade en verwerk tot een mooie strakke bonbon. Plaats de bonbon op een bord en werk af met enkele druppels pesto. Garneer met little gem, cress, tomaat, komkommer, mozzarella en kaascracker.