

HARTIGE BRIOCHETAART MET ZALM EN SOJASCHUIM



INGREDIËNTEN

4

- 300 g brioche brood
- 250 g gepasteuriseerd eigeel
- 125 g warm gerookte zalm
- 125 g kookroom
- 15 g Bresc Citroengraspuree
- 15 g Bresc Gemberpuree
- 10 g dille, gehakt
- peper
- 2 dl sojasaus
- 40 g Palatinose
- 40 g eiwitpoeder
- 20 g Bresc Wasabi-dip
- 4 st Bresc Cherry tomatoes garlic lemongrass
- cress

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Citroengraspuree 450g



Gemberpuree 450g



Zoetzure cherrytomaten
knoflook citroengras
1100g

BEREIDINGSWIJZE

Snijd het brood in kleine blokjes. Pluk de warm gerookte zalm. Meng het brood met de zalm, voeg de eierdooiers en room toe. Kneed dit tot een nat beslag. Breng op smaak met citroengraspuree, gemberpuree, dille en peper. Gaar het geheel in een taartvorm gedurende 10 minuten op 165 °C.

Vermeng de sojasaus, Palatinose en eiwitpoeder met elkaar en laat het een nacht rusten. Klop dit met een garde tot een stevig beslag. Spuit het beslag op een silicone bakmat en laat gedurende één uur op 100 °C drogen in de oven.

Snijd de broodpudding in punten. Garneer met de sojaschuim, wasabi-dip, cherry tomatoes en cress.