Oesters met crème aubergine en bergamot



Gebruikte bresc producten



Bresc Geroosterde knoflookpuree 325g

Ingrediënten

Voor de crème aubergine

- 2 aubergines
- 10 g Bresc Roasted garlic puree
- 2 g rijstazijn
- 15 g gesnipperde ui gestoofd
- 20 g olijfolie
- peper en zout naar smaak

Voor de gel bergamot

- 25 g citroensap
- 25 g limoensap
- 60 g bergamotsap
- 50 g suikersiroop
- 2 g citras
- 1,8 g agar

Voor de geroosterde knoflookolie

- 30 g Kikuna Cress
- 15 g witte wijnazijn
- 1 g Bresc Roasted garlic puree
- 10 g gestoofde ui
- 100 g olijfolie

Bereidingswijze

Prik de aubergine in met een vork. Gaar 45 à 60 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C. Draai de aubergine iedere 15 minuten een kwart. Laat afkoelen in keukenpapier. Snijd de aubergines middendoor, haal het vruchtvlees eruit en mix fijn. Voeg de overige ingrediënten toe en breng op smaak. Meng alle ingrediënten voor de gel en breng aan de kook. Stort op een plaat en laat geleren. Meng voor de knoflookolie alle ingrediënten verwarm het licht en zeef de olie voor gebruik. Steek de oesters open en garneer met de crème van aubergine, gel van bergamot en druppeltjes knoflookolie.

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