Panna cotta

Gebruikte bresc producten

Bresc Caponata 1000g

Bresc Nederlandse knoflookpuree uit de Beemster 450g

Bresc Vegan pesto 450g

Bresc Zwarte knoflookpuree 325g

Ingrediënten

12

Voor de Panna cotta:

- 1200 g knolselderij
- 24 dl groentebouillon
- 600 g (Vegan)room
- 60 g Bresc Beemster knoflookpuree
- 24 g Agar Agar
- 600 g Bresc Caponata
- Bresc Vegan pesto

Voor de Zwarte knoflook krokant:

- 1 st ei
- 1 st eiwit
- 10 g olijfolie
- 75 g bloem
- 10 g Bresc black garlic puree
- 50 g gesmolten bote

Bereidingswijze

Kook de knolselderij in de groentebouillon met de room. Draai glad en breng op smaak met de knoflook, peper en zout. Voeg Agar Agar toe en breng aan de kook. Giet in mallen en plaats in de vriezer. Mondeer de tomaat en hol deze uit. Vul de tomaat met de Bresc Caponata. Frituur het rijstvel en plaats deze op het bord. Werk het gerecht af met Oost-Indische kers en Bresc Vegan pesto.

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