Pasta terrine met gerookte zalm



Ingrediënten

12

- 1 pk lasagnevellen
- 500 g gerookte zalm
- 400 g roomkaas
- 80 g Bresc Pesto verde
- 0,5 dl witte wijn
- 10 g Bresc Knoflookpuree superieur
- 2 g agar agar
- 12 st Bresc Cherry tomatoes garlic lemongrass
- cress

Bereidingswijze

Kook de lasagnevellen en spoel koud. Draai de roomkaas los met de pesto in de keukenmachine. Meng de witte wijn, knoflookpuree en de agar agar en breng dit aan de kook. Laat iets afkoelen en meng door de roomkaas. Bekleed een terrinevorm met folie en leg hier de lasagnevellen in. Bouw de terrine op met om en om laagjes van roomkaas en gerookte zalm. Druk het geheel goed strak aan en laat dit minimaal 1 uur rusten. Haal de terrine uit de vorm en snijd de terrine met een warm mes in plakken. Garneer met de tomaatjes en cress.

Gebruikte bresc producten



Bresc Groene pesto 1000g



Bresc Groene pesto 450g



Bresc Zoetzure cherrytomaten knoflook citroengras 1100g

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