Savora panna cotta / piccalilly / curry kroepoek



Gebruikte bresc producten



Gemberpuree 450g



Madras 450g

Ingrediënten

20

Voor de panna cotta

- 1 l slagroom
- 6 blaadjes gelatine
- 40 g Bresc Gemberpuree
- 50 g savora mosterd
- 8 g groentebouillonpoeder
- 1 sjalot
- mosterd cress

Voor de piccalilly gel

- 500 g piccalilly
- 40 g gelcrema
- Voor de kroepoek
- 75 g tapioca parels
- 0,4 l groentebouillon
- 100 g Bresc Madras

Bereidingswijze

Meng de madras door de bouillon en kook de tapiocaparels 20 minuten door. Smeer de tapioca uit op een plaat. Let op, niet te dun anders ontstaan er gaten en is het niet goed te frituren. Droog in de oven op 60 graden totdat de platen krokant worden. Breek de stukken en frituur ze op 180 graden.
Week de gelatine in ruim koud water. Verwarm de slagroom en pureer er de bouillonpoeder, mosterd en gemberpuree door en breng op smaak. Knijp de gelatine uit en los op in de hete massa. Koel terug en vul de vormpjes en zet koud voor minimaal 6 uur.
Verwarm de piccalilly iets en meng de gelcrema door, verwarm nog even en draai door in de thermoblender.
Maak de sjalot schoon en snijd in dunne ringetjes. Spuit de gel op de panna cotta en garneer met de kroepoek, uiringen en mosterd cress.