

TOMAAAT-DRAGONSCHUIM



INGREDIËNTEN

1
|

- 1 grote ui
- 10 g Bresc Knoflook gehakt
- 100 g Bresc Strattu di pomodoro
- 1 blikje gepelde tomaten à 400 g
- 2 dl slagroom
- ¼ bosje dragon
- olijfolie
- peper en zout naar smaak

BEREIDINGSWIJZE

Snipper de ui. Fruit de ui aan zonder te kleuren in olijfolie en voeg de knoflook, strattu di pomodoro toe. Verhit het geheel en voeg dan de gepelde tomaten toe. Smoor ze gaar. Hak de dragon fijn. Voeg de slagroom aan de saus toe, kook het door en voeg dan de dragon toe. Breng op smaak met peper en zout. Pureer de saus tot een gladde massa in de thermoblender. Wrijf het door een fijne zeef en vul de kide af tot ¾ en zet er 1 à 2 patronen op.

GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Knoflook gehakt
1000g



Bresc Knoflook gehakt
450g



Bresc Zongedroogde
tomatenpuree 450g