Tomaten-knoflookgelei



Ingrediënten

900 g

- 9 dl tomatensap
- 10 g Bresc Knoflookpuree superieur
- tabasco naar smaak
- zout en peper naar smaak
- 12 blaadjes gelatine
- 10 g agar

Bereidingswijze

Week de blaadjes gelatine in koud water. Meng het tomatensap met de knoflook, tabasco, peper en zout en staaf met de mixer de agar er door. Breng langzaam aan de kook. Laat even doorkoken en zet het vuur uit. Knijp de gelatine uit en los op in de warme massa. Zeef de massa en stort in gewenste vorm. Laat opstijven in de koeling en snijd in gewenste vorm.

Gebruikte bresc producten



Knoflookpuree superieur 450g

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