

AARDBEENIJS MET CARPACCIO VAN TOMAAT



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Zwarte knoflookpuree
325g

INGREDIËNTEN

10 

- 30 st bollen á 25 g aardbeienijs
- 8 st eierdooier
- 500 ml aceto balsamico
- 250 ml witbier
- 500 g tomaten (diversen kleuren)
- 250 g bruine basterdsuiker
- 100 g suiker
- 25 g Bresc Black garlic puree
- basilicum cress

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de diversen soorten tomaten dun en leg op een plat bord. Kook de balsamico met de suiker en zwarte knoflook in tot een lopende stroop. Doe de eierdooiers met de suiker en het witbier in een pan en klop dit op tot sabayon. Verdeel per persoon 3 kleine bolletjes ijs over de tomaten carpaccio. Schep speels wat sabayon op het bord en garneer met balsamicosirop en basilicum cress.