

GEMBER-YOGHURT BAVAROIS



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Gemberpuree 450g

INGREDIËNTEN

4 

- 9 g gelatine
- 80 g suikersiroop (40 g suiker + 40 ml water) –
- 200 g suiker
- 175 ml citroensap
- 20 g Bresc Gemberpuree
- 250 ml slagroom
- 250 ml yoghurt (Griekse of Bulgaarse)
- 40 g Bresc Dates tapenade
- 40 g geroosterde noten
- droppkruid cress

BEREIDINGSWIJZE

Week de gelatine in koud water. Meng het citroensap met de suikersiroop en 200 g suiker, breng dit aan de kook. Voeg hieraan gember toe en zet het enkele minuten van het vuur. Voeg de uitgeknepen gelatine toe. Laat dit afkoelen tot het geheel begint te binden. Klop de slagroom tot yoghurtdikte en spatel hem onder de massa. Giet de bavarois in omgespoelde vormen en laat dit volledig aanstijven in de koelkast. Serveer de bavarois. Versier het bord met enkele quenelles van dadel tapenade, droppkruid cress, geroosterde en gehakte noten.