

PASTA TRIANGEL MET ZEEVRUCHTEN, SORBET VAN BASILICUM EN CITRUSGEL



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Parrillada Aio e Lemone
450g

INGREDIËNTEN

4

500 g diverse zeevruchten
300 g roomkaas
200 g suiker
50 g Bresc Parrillada Aio e Lemone
50 g Bresc Premium basilicum pesto
5 dl grapefruitsap, rood
4 dl champagne
2 dl water
8 st lasagnevellen
1 st eiwit
0,5 st citroen
4 g agar agar
cress
peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Kook het water en de suiker tot een siroop, laat afkoelen en vermeng met de champagne, citroen en pesto. Klop het eiwit stijf en spatel dit door de massa. Giet in de sorbetière en draai gedurende één uur. Schep uit de machine en plaats in een gekoelde bak in de vriezer. Kook voor de citrusgel het grapefruitsap met de agar agar en laat afkoelen. Draai de afgekoelde massa in de blender tot een gladde gel. Kook de pastavellen beetgaar in ruim komend water en laat goed uitlekken op een doek. Plaats plastic in de vorm en bekleed deze met de pastavellen. Vermeng de roomkaas met de aio e lemons en breng op smaak met peper en zout. Vul de vorm met de roomkaas en de drooggedepte zeevruchten. Druk de vulling aan en koel voor minimaal één uur. Snijd de triangel in plakken en plaats deze op een bord. Werk af met de grapefruitgel en quenelle pestosorbet. Garneer met passende cress.