

AMUSE: TAARTJE MET GEVOGELTEMOUSSE 'GEMBER-ANANAS'

Ingrediënten

250 g	gegaarde kalkoenborst	
250 g	verse kaas 70%	
100 ml	geklopte room	
50 à 80 g	WOKSAUS GEMBER-ANANAS #1000448	Raps
snuifje	zout	
	GOURMANDE FEUILLETÉE (art. 1301219301)	Pidy

Decoratie

verschillende vruchten zoals:

physalis

ananasstukjes

rode bessen

bos- of braambessen

Werkwijze

- Kalkoenborst fijn mixen of pureren.
- Kalkoenborst vermengen met verse kaas en WOKSAUS GEMBER-ANANAS, op smaak brengen met wat zout en tenslotte de geklopte room eronder scheppen.
- Gevogeltemousse 'GEMBER-ANANAS' in de GOURMANDES FEUILLETÉES spuiten.
- Tenslotte met vruchten garneren.

Tip

Gebruik WEGWERPSPUITZAKKEN Claes art. 1681881130, 1681881135, 1681881145.

Als alternatief kan men ook deze woksauzen gebruiken :

WOKSAUS THAI RED # 1000456 of WOKSAUS THAI GREEN # 1000457

Recept Opendeurdagen 2011