

## TARTAAR VAN COQUILLES MET TOMATENMOUSSE EN VENKELSALADE



### GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Bresc Knoflook gehakt  
1000g



Bresc Knoflook gehakt  
450g



Bresc Tomaten  
bruschetta 1000g



Bresc Tomaten  
bruschetta 325g



Bresc Zongedroogde  
tomatnpuree 450g

### INGREDIËNTEN

4 en  
1 l mousse



#### Voor de tomatenmousse

- 2 uien
- 10 g Bresc Knoflook gehakt
- 50 g Bresc Strattu di pomodoro
- 2 blikjes gepelde tomaten à 400 g
- 2 dl slagroom
- takje dragon
- olijfolie
- peper en zout

#### Voor de salade

- 10 coquilles
- 1 citroen
- 5 g zeer fijngesneden bieslook
- 1 dl olijfolie
- 8 plakjes coppa di Parma
- 1 venkel
- 1 sinaasappel
- 10 g Bresc Strattu di pomodoro
- 20 g witte balsamicoazijn
- 100 g Bresc Tomaten bruschetta
- rucola

## BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 150°C. Fruit, voor de tomatenmousse, de gesnipperde ui aan in olijfolie zonder te kleuren. Voeg hier de knoflook gehakt en strattu di pomodoro aan toe. Verhit het geheel en voeg dan de tomatenstukjes toe, smoor dit gaar. Hak de dragon fijn en voeg die samen met de slagroom toe aan het tomatenmengsel en breng op smaak met peper en zout. Pureer de saus tot een gladde massa in de thermoblender. Wrijf de saus door een fijne zeef. Vul de kidde tot  $\frac{3}{4}$  met het mengsel en zet er 1 à 2 patronen op.

Bak, voor de salade, de plakken coppa di Parma uit in de oven, leg op keukenpapier en hak ze fijn. Snijd de coquilles tot tartaar en maak aan met de bieslook, wat olijfolie, rasp van een halve citroen en peper en zout. Doe de coquilletartaar in stekers en zet weg. Snijd de venkel in vieren en rasp er op de mandoline zeer dunne plakken van, gooi de kern weg. Maak de venkel aan met rasp en sap van de sinaasappel, olijfolie, balsamicoazijn, strattu di pomodoro en breng op smaak met peper en zout. Zet de stekers in een diep bord, leg wat venkel op de tartaar en verwijder de steekringen. Spuit de mousse op het geheel en garneer met de rucola en de coppa di Parma crisp.