

## TARTE FINE



### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Aglio e peperoncino 1000g



Bresc Italiaanse kruiden 450g

### INGREDIËNTEN

12 

#### Voor de Tarte fine van Tomaat:

- 24 st San Marzano
- bladerdeeg
- 240 g Bresc Aglio e peperoncino
- 36 plakken Parmaham
- Eidooier met room om te bestrijken

#### Voor de Zoetzuur van biet:

- 100 g Azijn
- 100 g Suiker
- 100 g Water
- 2 g Zout
- 5 g Bresc Erbe Italiano
- 1 st Gele biet
- 1 st Witte biet

#### Voor de Zwarte knoflook krokant:

- 1 st ei
- 1 st eiwit
- 10 g olijfolie
- 75 g bloem
- 10 g Bresc black garlic puree
- 50 g gesmolten boter

### BEREIDINGSWIJZE

Meng alle ingrediënten voor het krokantje en bak met behulp van een Bakmatje de gewenste vorm. Snijd van het bladerdeeg een rechthoek van 5 cm x 12 cm. Schep in het midden een dun laagje Aglio e peperoncino en plaats hier een halve tomaat dakpansgewijs op. Bestrijk met het eimengsel en bak in een oven op 180°C gedurende 15 minuten. Kook het zoetzuurmengsel op samen met de Bresc Erbe Italiano tot de suiker is opgelost. Schaaf de bieten in dunne plakken en steek uit. Leg de uitgestoken biet in het zoetzuurmengsel. Plaats de tarte fine op een bord en dresseer hier 3 plakken Parmaham op. Garneer met de zoetzure biet en passende cress.

Plaats naast de tarte fine een bolletje burratine met hierop het krokantje van Bresc black garlic puree.