

Tomatenbavarois met tomaten tapenade

Amuse 4 personen

Ingrediënten:

- 25 gr tomatenketchup
- 1 dl tomatensap
- 4 gr gelatine
- 25 ml groentebouillon
- 150 ml slagroom
- zout, peper
- worchestershiresaus
- aceto balsamico
- tomatentapenade
- olijven
- 4 glaasjes



Bereiding:

1. Klop voor de bavarois de room lobbig.
2. Los de gelatine op in de warme bouillon en voeg de ketchup toe. Laat iets afkoelen en spatel de room erdoor.
3. Breng verder op smaak met de aangegeven ingrediënten en giet de bavarois in de glaasjes.
4. Schep er tomaten tapenade over en decoreer met een olijvenspiesje