

Bavarois van Brugge Blomme

Ingredienten:

- 1 dl bouillongevogelte
- 2 blaadjes gelatine
- 150 g Brugge Blomme
- 1 dl room
- muntblaadjes
- fruitcoulis van bv framboos
- peper en zout

Bereiding:

1. De bouillon koken.
2. De geweekte gelatineblaadjes toevoegen.
3. Het geheel in een blender gieten en daaraan de Brugge Blomme kaas toevoegen die je vooraf in stukjes snijdt.
4. Mixen en wat peper en zout toevoegen.
5. Slagroom opkloppen
6. 1 uur laten opstijven in de koelkast en daarna mengen met de opgeklopte slagroom, eventueel nog wat bijkruiden en in 4 of 6 ringen gieten.
7. Terug even laten opstijven, de ringen wegnemen
8. Afwerken met wat vers fruit, munt en een coulis van bvb framboos.

Smakelijk!

4 personen
90 min
Dessert
1.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/bavarois-van-brugge-blomme>