



TOMATENSCHUIM

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Grieks

Gang: Bijgerecht / Presentatie

Hoeveelheid: 500 ml

Tijd: 45 minuten + 2 uur koelen

Ingrediënten:

- **200 ml passata**
- **400 ml water**
- **½ tl kaneel**
- **1 teen knoflook, gekneusd**
- **½ takje rozemarijn**
- **2 takjes oregano**
- **1 blaadje laurier**
- **6% pro espuma koud p/L**

Bereiding:

- Giet de passata en het water in een steelpan en breng aan de kook.
- Voeg de knoflook, rozemarijn, kaneel en laurier toe en laat 20 minuten pruttelen.
- Voeg de oregano toe en laat nog 10 minuten pruttelen.
- Zeef de saus door een zeer fijne zeef.
- Weeg de saus af en voeg 6% Espuma Koud toe. Zorg dat het bindmiddel goed is opgelost.
- Giet de saus in een kidde en belucht met 1 N20 patroon.
- Zet de saus minimaal 2 uur in de kidde om af te koelen.

Buon appetito!