

Parmesan Mousse / Parmezaanse kaasmousse

Ingrediënten:

- 1000 ml Melk / Lait
- 300 g Room / Crème
- 500 g Parmezaan / Parmesan
- 2 Laurierblaadjes / Feuilles de laurier
- 2 Takjes thym / Branches de thym
- 4 Teentjes knoflook / Gousses d'ail

NL

De parmesan tot poeder maken in de thermomix en met melk, room en kruiden laten verwarmen tot 90 ° in de thermomix.

Laten infuseren.

Zeven en min 2 uren laten afkoelen

In de pacosseerbeker doen en pacosseren met de volle schijf uit het messenset.

FR

Réduire le parmesan en poudre dans le thermomix et chauffer à 90° dans le thermomix avec le lait, la crème et les épices.

Laisse infuser

Filtrer et laisser refroidir pendant au moins 2 heures.

Mettre dans la tasse du pacosseur et pacser avec le disque complet du set de couteaux.