

APPETIZER MIT ZARTEM PULLED PORK UND KALABRISCHER 'NDUJA



Menù-Zutaten

- 2 Amusetta (Herzhaftes Gebäck in Löffelform) - 7082
- 2 Miny trendy quadrato (Kleine quadratische Tartelette) - 7081
- 20 g Salsa di 'Nduja Calabrese (Kalabrische Sauce aus 'Nduja-Rohwurst) - X60X
- 40 g Pulled Pork - SB2
- n.B. Flower mix multicolor (Blumenmischung Multicolor) - 1716

Zutaten

- n.B. frische Kräuter

Chef: Giovanni Pace

Zubereitung

Das Pulled Pork zu einer Mousse pürieren, ggf. etwas von der Flüssigkeit im Beutel hinzufügen. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und die Mini Trendy und Amusetta damit füllen. Einen Tupfen 'Nduja-Sauce daraufsetzen und mit Flower Mix Multicolor und frischen Kräutern garnieren