

MENU maart 2024



Caprese 010

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Tomaatje</u> 2 burrata's 15 g basilicumolie 500 ml water 100 g tomatenpuree 10 g Kappa poeder 1 groentebouillonblokje 10 druppels Chilipeper olijfolie 10 topjes van de rozemarijn (is het kroontje) Peper en zout</p>	<p><u>Tomaatje</u> 1. Mix de burrata met zout en basilicumolie in een blender. Doe het mengsel in een spuitzak en vul er kleine bolvormige mallen mee. Plaats deze in de vriezer.</p> <p><i><u>Bereid hierna het krokantje en de pesto</u></i></p> <p>2. Doe voor de tomatenglazuur het water, de tomatenpuree in een steelpan. Los de kappa op in een beetje water en voeg dit toe aan de tomatenglazuur. Roer goed door en breng aan de kook. Laat afkoelen tot het nog vloeibaar is.</p> <p>Haal de bevroren burrata balletjes een half uur voor het glazuren uit de vriezer. Haal ze daarna uit de mal en dip ze met een cocktail prikker in het tomatenglazuur. Zet ze op een bord en laat daar ontdooien.</p>
<p><u>Krokantje</u> 200 g 00 bloem en extra voor op het werkblad 100 g verkruimelde Danish blue kaas 170 g roomboter 50 g ei</p>	<p><u>Krokantje</u> Verwarm de oven voor op 180 °C, boven- en onder warmte. Mix met de mixer, met een vlinder, de boter, bloem en blauwe kaas tot een zandachtig mengsel. Voeg dan het ei toe en meng tot een glad mengsel. Laat het deeg even rusten in de koelkast. Rol het deeg daarna uit op een met bloem bestoven werkblad, tot ongeveer 4 mm. Snijd er rondjes uit van 6 cm. Bak ze in de oven tot ze goudbruin zijn. Houd ze goed in de gaten! Laat ze afkoelen op een rooster.</p>
<p><u>Pesto</u> 40 g basilicumblaadjes 2 teentjes knoflook 50 g geraspte Parmezaan 29 g geroosterde pijnboom pitten 100 g olijfolie peper & zout</p>	<p><u>Pesto</u> Pureer de basilicumblaadjes, knoflook, Parmezaan, pijnboom pitten en olijfolie in een keukenmachine tot een egale pasta. Breng op smaak met zout en peper.</p> <p><i><u>Ga nu verder met 2. Van het tomatje</u></i></p>

MENU maart 2024



Eindbewerking

Balsamicocrème

Eindbewerking en presentatie

Leg het krokantje op een bordje, daarop het tomaatje. Steek een topje basilicum aan de bovenkant als kroontje.

Maak het verder af met de pesto.

