

MENU november



Tartaar van paprika met geitenkaas en noten

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Tartaar 10 grote rode paprika's 200g amandelen olijfolie</p>	<p>Tartaar Verwarm de oven op 200 °C. Leg de paprika's in een ovenschaal. Smeer ze in met olijfolie. Laat de paprika's in 30-45 minuten zwart blakeren, af en toe keren. Als de paprika's klaar zijn, laat ze in een gesloten plastic zak afkoelen. Verwijder het vel van de paprika's en verwijder de pitten. Snijd met een mes tot grove compote en laat in een vergiet uitlekken. Bruineer de amandelen in een oven op 180 °C (circa 10 minuten). Bewaar 2-3 amandelen per persoon en hak de rest grof.</p>
<p>Geitenkaas 350 g zachte geitenkaas 50g gembersiroop 30 g zonnebloempitten (zonder schil) 30 g pompoenpitten (zonder schil) 30 g pijnboompitten</p>	<p>Geitenkaas Vermeng de pitten en bruneer circa 8 minuten op 180 °C in de oven. Nadat de gemengde pitten goed zijn afgekoeld, grof hakken in de Magimix. Draai de geitenkaas met de siroop en laat opstijven tot het verwerkt kan worden tot kleine bolletjes (circa 25 mm diameter – 1 per persoon). Zet weg in de koeling.</p>
<p>Bieslookolie 50 g bieslook 150 ml zonnebloemolie boter 5 st bleekselderij</p>	<p>Bieslookolie Draai 150 ml zonnebloemolie met gehakte bieslook in de blender en maal fijn tot een groene olie. Giet de olie door een passeerdoek. Schil de stengels bleekselderij en snijd in dunne balkjes. Smelt de boter (niet bruin laten worden) en bak de bleekselderij beetgaar.</p>
<p>Eindbewerking</p>	<p>Eindbewerking en presentaties</p> <p>Rol de bolletjes door de gehakte pitten.</p> <p>Plaats de paprikacompote met een ring (diameter 8) op de borden. Garneer met amandel, bleekselderij en een bolletje geitenkaas. Druppel er wat groene bieslookolie rondom en garneer met wat gehakte amandelen.</p> 