

Caesarsalade amuse



Ingredienten

Voor de Caesar binnenkant:

- 150 g kip
- 10 g ontzoute kappertjes
- 2 ansjovisfilets
- 40 g boter
- 60 g mayonaise
- 15 g witte wijn
- pezo

Voor het kaaskoekje:

- 200 g bloem 00
- 140 g geraspte kaas parmezaanse
- 170 g boter
- 1 ei
- 2 g Zout

Voor het salade glazuur:

- 150 g Romeinse sla, de buitenste bladeren
- 250 g Water
- 0.2 g xantana
- 17 g Vegetal
- pezo

Voor de afwerking:

- Cirkels Romeinse sla, 1 cm diameter
- Parmezaanse kaas cirkels, 1,5 cm diameter
- eetbare bloemen

Bereiding

Voor de Caesar binnenkant:

1. Bak de kip op de grill en laat hem dan afkoelen.
2. Doe de kip, de ontzoute kappertjes, de ansjovis, de wijn en de mayonaise in de mixer. Mix tot je een heel fijne pasta hebt. Voeg de boter toe en roer tot die is opgenomen en voeg dan zout en peper toe.
3. Doe het mengsel in een spuitzak en vul halve bolvormpjes. Vries in en haal uit de vormpjes.

Voor het kaaskoekje:

1. Mix in een staande mixer de boter, bloem en Parmezaanse kaas tot een zandachtig mengsel. Voeg dan het ei en zout toe en meng tot een glad mengsel.
2. Laat het deeg 1 uur rusten in de koelkast.
3. Rol het deeg uit tot ca. 4 mm en snijd er rondjes van 3 cm uit. Bak ze op 180° C in een oven op boven- en onderwarmte tot ze goudbruin zijn.

Voor het salade glazuur:

1. Kook tot de salade uit elkaar valt, giet af en koel af op ijs.
2. Mix alle ingrediënten tot een gladde massa.
3. Kook in een steelpan om de Vegetal te activeren. Laat dan afkoelen tot 80° C en dompel met behulp van een tandenstoker de halve bollen een paar seconden onder.

Afwerking:

Leg de halve bollen op het kaaskoekje, werk af met een cirkel Romeinse sla en een cirkel Parmezaanse kaas. Schik er tot slot een eetbare bloem op.