

Gerookte burrata met tomatensalade, avocado, kaaskrokant, appel en dragon



Ingredienten

Voor de tomatensalade:

- 1 gele tomaat
- 1 groene tomaat
- 1 rode tomaat
- 1 zwarte tomaat
- 1 takje basilicum
- olijfolie
- witte balsamicoazijn
- 20 g amandelschilfers
- sjalot
- avocado
- groene appel

Voor de kaaskrokant:

- 50 g eiwit
- 75 g Parmezaanse kaas
- 50 g bloem
- 40 g Water
- 40 g zachte boter
- 1 snufje Zout
- rode kleurstof

Voor de dragonolie:

- 1 bundel dragon
- 3 dl druivenpitolie

Voor de afwerking:

- 1 (gerookte) burrata
- 4 takjes roomse kervel
- sel rotisseur (of ander lekker zout)
- peper van de molen
- scheutjes en eetbare bloemen

Bereiding

Gerecht voor 4 personen.

Voor de tomatensalade:

1. Emondeer de tomaten kort in kokend water en ontvel ze.
2. Haal de pitjes eruit en versnijdt in fijne brunoise
3. Snij de (ongeschilde) zure appel, sjalot en avocado ook in fijne brunoise.
4. Kleur de amandelen zachtjes goudgeel in een antikleefpan en laat afkoelen op keukenrol. Breng op smaak met zout.
5. Meng de fijngesneden basilicumblaadjes eronder.
6. Werk af met olijfolie en witte balsamicoazijn en kruid stevig.

Voor de kaaskrokant:

1. Meng alle benodigdheden met elkaar en mix stevig in de blender.
2. Verdeel het beslag in twee. Meng onder de ene helft de rode kleurstof.
3. Smeer het beslag dun uit in de siliconevormen (tot halfweg met het neutrale beslag en de andere helft met het rode beslag) en bak af in de voorverwarmde oven op 170° C gedurende 7 à 8 min.

Voor de dragonolie:

Verwarm de dragon en olie op 60° C en laat 20 min rustig trekken. Mix in de blender en zeef door een doek.

Afwerking:

1. Schik de tomatensalade in een uitsteekring en druk goed aan.
2. Schik een plakje gerookte burrata op de tomaten
3. 3. Kruid met peper van de molen en sel rotisseur.
4. Werk af met een kaaskrokantje.
5. Schik hierop een takje (Roomse) kervel, wat scheutjes en eetbare bloemen.
6. Besprenkel rondom wat dragonolie.

Recept naar Myriam