

Tricolore van tomaat, geitenkaasroom en pesto



INGREDIENTEN

Tomatensoep:

1 1/2 kg rijpe vleestomaten

9 tenen knoflook

2 dl olijfolie

2 el bruine basterdsuiker

zout, peper

Geitenkaascreme:

150 gr verse zachte geitenkaas, harde rand verwijderd

2 dl melk

snuf nootmuskaat

Pesto:

50 gr basilicumblaadjes (2 bosjes)

30 gr walnoten

1 teen knoflook

1 1/2 dl olijfolie

zout, peper

Extra:

4 glaasjes

BEREIDING

Vorbereiden, kan 1 dag van tevoren

Verwarm de oven voor op 180°C.

Snij de tomaten door midden. Pel de knoflookteentjes en snij in dikke plakjes. Leg de tomaten (met de binnenkant naar boven) en knoflook in een braadslee. Meng de olie met de suiker en peper en zout. Schenk over de tomaten. Stop enkele van de knoflookstukjes in het sap van de tomaten. Rooster de tomaten in ± 40 min. gaar.

Prak alles uit de braadslee door de zeef tot een tomatensoep en laat afkoelen. Er blijft qua volume niet veel van over.

Breng op smaak met zout en peper en verdeel het soepje over de glaasjes.

Klop in de keukenmachine de geitenkaas, melk en nootmuskaat tot een vloeibare creme. Wees voorzichtig met de hoeveelheid melk. Begin met weinig en voeg toe als de mousse nog te vast en dik blijft.

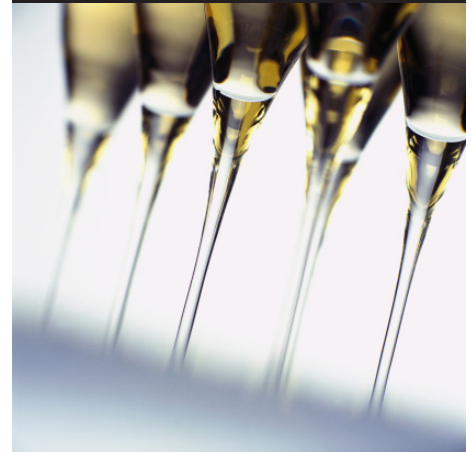
Schep voorzichtig 1-2 el geitenkaascreme op elk glaasje tomatensoep.

Zet de glazen afgedekt met plastic folie koel weg (laat ze ± 1 uur voor serveren op kamertemperatuur komen).

Pureer in de keukenmachine de basilicum, walnoten, knoflook, olie en flink zout en peper tot een gladde puree. Bewaar de pesto afgedekt en koel tot gebruik.

Bereiden, 5 min. van tevoren

Schep op elk glaasje een flinke tl pesto en serveer de amuses met een klein lepeltje



Aantal personen: 4
Gemiddelde duur: 60 minuten

De Mersken 1 | 9247 WK Ureterp

E info@bubblesnbites.nl

T +31 (0)85 00 20 266

WWW.BUBBLESNBITES.NL