

Recept Bavarois van geitenkaas met tomatencoulis

Recept

_____ stuks	Hoeveelheid	grondstof	bijzonderheden
	140 gram	verse, zachte geitenkaas, op kamertemperatuur	snijplank keukenmachine/pureerstaaf pan koksmes maatbeker vormpjes
	240 gram	tomaten	
	60 ml	slagroom	
	5 gram	gelatineblaadjes	
	20 ml	olijfolie	
	1 gram	komijnzaadjes	
	1 gram	zout	
	0,25 gram	peper	
	Garnering		
	1 gram	bieslook	
	12,5 gram	paprika, in kleine ruitjes gesneden	

Werkwijze

- Laat de gelatineblaadjes weken in koud water.
- Verwarm de slagroom in een pannetje.
- Los de uitgeknepen gelatine op in de slagroom.
- Vermeng het gelatinemengsel met de zachte geitenkaas.
- Vul de vormpjes.
- Zet deze ongeveer 2 uur in de koelkast.
- Plisseer de tomaten.
- Snij ze en concasse.
- Pureer de tomaat met de olijfolie, zout en peper.
- Zet dit mengsel koud.
- Schep wat van de tomatencoulis in een amuselepel.
- Plaats er de opgesteven mini-bavarois van geitenkaas in.
- Garneer de mini-bavarois met een paprikaruitje en klein beetje bieslook.
- Serveer direct.