



Menu 18-6-2015

Voorgerecht: Salade met tomaatjes, frambozen, hazelnoten en as-geitenkaas.

Tussengerecht: Coquilles op worteltartaar.

Hoofdgerecht: Lamsstoof met pastinaakpuree en zoete aardappelpuree.

Nagerecht: Witte chocolade met pijnboompitten en citroenschilletje.

Salade

Ingrediënten voor 12 personen

72 blaadjes verse basilicum
zest van 1 kleine citroen (niet te veel!)
4,5 el witte balsamicoazijn
15 el extra vergine olijfolie
900 g kerstomaatjes
150 g hazelnoten
150 g rucola
600 g herfstframbozen
450 g asgeitenkaas



Verwarm de oven op 180 graden. Doe 12 blaadjes basilicum, de citroenzest, balsamico, olijfolie, een snuf zout en versgemalen peper in een mengbeker. Pureer met staafmixer tot een dressing.

Halveer de kerstomaatjes en schep ze om met 4 eetlepels dressing. Laat 15 à 20 minuten marineren. Spreid de hazelnoten uit over een bakplaat en rooster ze ca. 10 min. in de oven.

Schud tussendoor 1 of 2 keer. Hak de noten.

Scheur de rest van de basilicum iets kleiner. Verdeel de rucola over 4 bordjes en leg er de tomaatjes en de frambozen op. Snijd of breek de geitenkaas in stukjes en verdeel over de bordjes. Sprengel daarover de rest van de dressing en de marinade. Bestrooi met hazelnoten en de rest van de basilicum.