

Broodje pastrami met kruidenkaas

Benodigdheden:

4 knapperige broodjes of 1 stokbrood in 4 stukken – 200 g verse roomkaas met kruiden (zonder knoflook) – 4 grote bladeren ijsbergsla – 1 grote vleestomaat, in dunne plakjes – 200 g pastrami – 1/2 ui, in dunne halve ringen – stukje komkommer, in dunne plakjes – versgemalen zwarte peper – zout

Bereiding:

Snijd de ijsbergsla in dunne reepjes. Snijd de broodjes doormidden en verdeel de roomkaas erover. Beleg de broodjes verder met sla, tomaat, ui, komkommer en enkele plakjes pastrami.

Opmerking: je kan ook gebruik maken van ricotta waaronder je gehakte peterselie en fijngesneden bieslook mengt en op smaak brengt met peper van de molen en zout.

Bierbavarois met honing en kurkuma

Benodigdheden:

4 blaadjes gelatine – 200 ml tripel bier – 100 gr vloeibare honing – 400 ml room – 1tl kurkuma – 2 eetl citroensap

Bereiding:

Week de blaadjes gelatine 5 min. in ruim koud water. Schenk ondertussen het bier in een steelpan en verwarm, maar breng niet aan de kook. Neem van het vuur en los de uitgeknepen gelatineblaadjes erin op. Roer de honing en het citroensap erdoor en laat verder afkoelen tot het begint te geleren. Klop 400 ml slagroom met de kurkuma lobbij met een mixer. Spatel de slagroom voorzichtig door het honing-biermengsel en schenk in de dessertpotjes. Zet afgedekt in de koelkast en laat minimaal 3 uur opstijven.

Opmerking: Wil je iets meer wrange bitterheid in het gerecht vervang dan het citroensap door de rasp van een onbespoten citroen.