

Foreldip met tortilla

Benodigdheden:

Gerookte forel 125 gr – ricotta 250 gr –
mierikswortel 25 gr – p + z – tortilla

Bereiding:

Doe de ricotta met de forel en de
mierikswortel in de cutter en laat draaien tot
een homogene massa. Breng op smaak met fijn zeezout en peper van de molen.
Serveer in een kommetje samen met de tortilla.



Tip: Verdubbel de hoeveelheid forel en maak er een forelmousse van. Doe de
bereiding in een spuitzak. Vul glaasjes met de mousse en werk af met wat foreleitjes.

Maaslandse rauwe ham met rucola en groene olijvensaus



Benodigdheden:

200 gr Maaslandse rauwe ham – 1 zakje rucola –
200 gr zure room – 50 gr cashewnoten
(geroosterd, ongezoeten) – 16 groene olijven
(ontpit) – 3 eetl munt (gehakt) – 2 eetl peterselie
(gehakt) – 1 teentje knoflook – 2 eetl olijfolie – 1
chilipeper – sneetjes roggebrood

Bereiding:

Hak de noten grof.

Snipper de olijven en het chilipepertje fijn.

Doe de zure room in een kom. Meng met de gehakte peterselie en munt.

Pers het knoflookteentje uit en meng samen met de olijfolie door de zure room. Voeg
de gehakte noten, olijven en chilipeper toe en breng verder op smaak met peper en
zout.

Doe een flinke lepel van de saus in het midden van een bord en schik er de rauwe ham
en de rucola rond. Serveer met een sneetje roggebrood.