

Tartaar van Milano

Benodigdheden:

200 gr Milano – 2 kleine rode sjalotten – 4 augurken (klein) – 1 theelepel kappertjes – 1/2 theelepel Lea & Perrins saus – 4 druppels tabasco (naar smaak aanpassen) – 60 gr truffelmayonaise – rucola – roggebrood



Bereiding:

Verwijder het wit velletje van de Milano en snijd hem met een scherp mes in kleine, gelijkmatige blokjes. Zet apart.

Pel de sjalot en hak fijn. Snij de augurken en kappertjes in kleine blokjes. Zet apart.

Meng de Milanoblokjes met de sjalot, augurken en de kappertjes. Roer er voorzichtig de truffelmayonaise, de Lea & Perrins saus en de tabasco door en zet nog even in de koeling om alle smaken goed te laten mengen.

Leg enkele blaadjes rucola op een bord.

Leg hierop een sneetje roggebrood.

Zet een serveerring in het midden van het brood en doe er een flinke lepel tartaar in.

Ricottamousse met crème van paarse vijgen en balsamico siroop

Benodigdheden:

Ricottamousse

40 gr suiker – 100 gr slagroom – 1 tl kaneelsuiker – 250 gr Ricotta

Balsamico siroop

4 el Balsamico – 6 el water – 60 gr suiker

Vijgencrème

200 gr confituur van paarse vijgen – 200 gr crème fraîche



Bereiding:

Ricottamousse: Klop in de keukenmachine de ingrediënten op tot een mooie lobbige massa.

Balsamico siroop: Verwarm water en voeg de suiker toe. Laat zachtjes inkoken tot de suiker begint te kleuren. Voeg de balsamico toe en laten zachtjes inkoken tot de gewenste dikte.

Vijgencrème: Klop de ingrediënten op tot een mooie crème.

Afwerking: Smit een laag ricottamousse in een dessertglas. Hierop een laagje vijgencrème en werk tenslotte af met wat balsamico siroop.