



Voorgerechten

Carpaccio van coquilles met bloemkoolespuma en kaaskrokantje

Voor 4 personen.

Ingrediënten

8 coquilles (verse)
50 gram hazelnoten (geroosterd en fijngehakt)
1 eetlepel kappertjes (fijngesneden)
1/2 limoen (sap en zeste)
takje peterselie (enkele)
olijfolie
peper
zout
fleur de sel

Voor de bloemkoolespuma

100 gram bloemkool (roosjes)
20 gram Oud Brugge (geraspt)
1/2 eetlepel witte wijnazijn
30 milliliters volle room
50 milliliters bouillon
2 theelepels olijfolie

Voor het kaaskrokantje

9 gram bloem (gezeefd)
60 gram Oud Brugge

Bereidingswijze

Snij de coquilles in dunne plakjes. Schik ze op een bord, dek af met plastic folie en zet in de koelkast. Maal voor de espuma de bloemkool, de bouillon, de azijn en de olijfolie fijn in een blender. Schep in een microgolfbestendige kom en stoom de bloemkool in 5 minuten (op 600 watt) gaar in de microgolfoven. Schep halverwege om. Doe opnieuw in de blender, samen met de geraspte kaas en de room en mix glad. Giet door een zeef.

Rasp voor het krokantje de kaas fijn en meng met de bloem. Strooi een fijne laag van het mengsel in een droge koekenpan en bak goudbruin. Laat afkoelen en breek in grove stukken.

Verdeel de carpaccio van coquilles over 4 borden. Kruid met fleur de sel, peper, wat olijfolie en wat rasp en sap van limoen. Strooi er de hazelnoten en kappertjes over. Werk af met een lepel espuma. Steek er een kaaskrokantje in en garneer met een takje peterselie.

Keukenbenodigdheden

Blender

Microgolfoven

Zeef

