



Hapjes

Rucola tiramisu met grissini en zongedroogde tomaten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

150 gram zongedroogde tomaten
30 gram parmezaanse kaas
100 gram mascarpone
50 milliliters tomatensap
4 grissini (dikke)
75 gram rucola
1 ei
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Splits het ei en doe de dooier met de helft van de rucola, de parmezaan, de mascarpone en 4 el olijfolie in een keukenrobot. Laat mixen tot een glad geheel en kruid af met peper en zout. Klop het eiwit op en spatel het heel voorzichtig onder het mascarponemengsel.

Start met het maken van de glaasjes, doop de grissini om de beurt in het tomatensap en bedek hiermee de bodem van de glaasjes. Bedek ze met een lepel rucola-mascarponecrème, stukjes zongedroogde tomaat en enkele rucola blaadjes.

Bedek opnieuw met grissini en ga door tot de bovenkant van je glaasje, sluit af met een laag mascarpone en versier met een blaadje rucola en stukje zongedroogde tomaat.

Zet de glaasjes liefst een hele nacht in de koelkast.

Tip:

Maak dit hapje goed op voorhand zodat het mooi kan opstijven in de koelkast.

Keukenbenodigdheden

Mixer

