

# Salade Caprese



## Bijgerecht

Salade

**4 personen**

**Land:** Italië

**Bereidingstijd:** 10 minuten

**Seizoen:** Zomer



## Ingrediënten

- 6 basilicumblaadjes
- 120 gram mozzarella in plakjes
- 4 tomaten in plakjes
- 1/2 dl olijfolie
- versgemalen zwarte peper
- zout

## Bereidingswijze

1. Scheur de basilicumblaadjes in drieën.
2. Leg de mozzarella, de tomaten en de basilicum om en om op een schaal. Giet er olijfolie over en bestrooi het geheel met peper en zout.

## Tenslotte

Insalata Caprese (salade in de stijl van het eiland Capri) is een beroemd Italiaans voorgerecht. Tijdens de kerst van 2012 maakte ik een **Kerstster Caprese** als tussengerecht. Iedereen vond hem geweldig en is heel gemakkelijk voor te bereiden. Neem 8 plakjes bladerdeeg uit de vriezer. Druk twee plakjes met de gladde kant op elkaar en snijd er met een mesje per dubbel plakje een ster uit. Ik maakte hiervoor een kartonnen malletje van een ster ter grootte van een plakje bladerdeeg. Leg ze op een bakplaat bedekt met bakpapier. Kluts 1 ei, bestrijk de kerststerren ermee en bestrooi ze met 20 gram sesamzaadjes en 1 tl zeezout. Bak ze in een voorverwarmde oven op 180 graden in circa 20 minuten goudbruin en gaar. Halveer 250 gram cherrytomaatjes en 300 gram mozzarellabolletjes. Pluk en snijd de blaadjes van 1 bosje basilicum in reepjes, bewaar 4 mooie topjes voor de garnering. Meng de tomaatjes, mozzarella en basilicum met olijfolie en breng op smaak met zout en peper. Snijd de kerststerren overdwars doormidden. Beleg de onderkant met de salade en leg hier een toef van 100 gram rucola op. Leg de bovenkant op de kerstster. Leg de kerststerren op borden en druppel er olijfolie en rond de kerstster 50 ml balsamico glacé naast. Bestuif eventueel met poedersuiker. Tot slot **Salade Caprese van Robert Kranenburg** die er iets bijzonders van maakt. Meng 75 ml olie met 3 gr geraspte knoflook en breng op smaak met zout en peper. Maal 22 gr peterselieblaadjes fijn in de keukenmachine met 75 ml druivenpitolie en breng op smaak met zout en peper. Voor een mayonaisse-crème meng je in de keukenmachine 2 eidooiers met 8 ml sushiazijn en 8 gr Dyonmosterd en monteer met knoflook- en peterselieolie (pas op, voeg de geraspte knoflook naar smaak toe). Breng op smaak met zout en peper. Voor het Tomatenwater maal je 1 kilo rijpe pomedori tomaten fijn in de blender en laat liefst een nacht uitlekken in kaasdoek in een vergiet in de koeling. Voor de notencrunch laat 30 gram pistachenootjes (schoon) en 30 gram amandelen 45 minuten drogen in een voorverwarmde oven op 90°C, pas op dat ze niet aanbranden. Laat afkoelen en maal fijn in de keukenmachine. Voor de boontjes kook je 30 gr haricots verts beetgaar in ruim kokend gezouten water, spoel koud en snijd in de lengte door. Voor de Royal maal 150 gr gesneden mozzarella fijn in de keukenmachine. Meng 100 gr warme room met deze mozzarella en verwarm door op het vuur. Meng de warme mozzarellaroom met 2 geklutste eieren, breng op smaak en passeer door een zeef. Vul de bodem van een diep bord met de crème en gaar 5 minuten in een voorverwarmde oven op 120°C. Laat afkoelen. Voor de wentelteefjes meng je 150 gr gesneden mozzarella met 50 gr room en 100 gram water van de mozzarella in de keukenmachine en passeer door een zeef. Steek 8 ronde stukjes volkorenbrood uit, dompel 10 minuten in het mozzarella-roommengsel en bak op een bakpapiertje aan beide kanten krokant in een koekenpan. Voor de vinaigrette breng je het tomatenwater op smaak met zout en peper en maak met olijfolie tot een vinaigrette. Snijd 1 kilo gemengde tomaten op een andere manier, recht, schuin, staan, liggend, plakje, alleen de "brains" en haal samen met de boontjes door de tomatenvinaigrette. Voor het opmaken verdeel je de tomaten over de afgekoelde borden, de boontjes, de plakjes dingesneden ui (marloeske), de mayonaisse-crème en bestrooi met de crunch. Serveer de wentelteefjes "on the side". Kijk ook op: <http://www.gemistvoornmt.nl/a.aspx/1347901202/1>