

Tomaat-mozza alla espuma

24 stuks: 1 per persoon

Tomaat-mozza alla espuma (24 p)

5 blaadjes gelatine
1 kg Tomaten
5 eetl. Tomaten ketchup
2.5 dl slagroom
5 eetl. Olijfolie
Zout en peper

2.5 bosje verse basilicum
4.5 dl olijfolie
500 gr. Mozzarella
500 gr. Gedroogde tomaten op olie
Zout en peper



Voorbereiding

Volume zet 3x uit in chifon

1. Laat de gelatine weken in koud water.
2. Dompel de tomaten 10 sec. in kokend water. Pel ze en bewaar de schilletjes voor het garneren. Snijd het vruchtvlees in blokjes en draai ze in een keukenmachine fijn met de tomaten ketchup. Zeef door een met neteldoek beklede zeef.
3. Verhit de tomatencoulis. Voeg de slagroom en olijfolie toe en breng aan de kook. Voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toe. Roer tot die is gesmolten.
4. Giet in de sifon. Breng 1 of 2 gaspatronen aan. Schud de sifon ondersteboven stevig en zet hem minstens 3 uur in de koelkast.
5. Draai de basilicumbladen met de olijfolie in een keukenmachine en breng deze op smaak met peper en zout.
6. Snijd de mozzarella in plakjes.
7. Plaats alles in de koeling

Afwerking

1. Doe in glazen eerst een laagje gedroogde tomaten en dan een laagje mozzarella. Lepel er de basilicumcoulis over. Spuit er de tomaat-espuma op. Garneer met een paar gefrituurde tomaatschilletjes.