

FORMAGGIO DI CAPRA CON XEREZ

GEITENKAAS MET SHERRY

2vrol st-maure geitenkaas (jong)
50 gr walnoot
50 gr amandelen
25 gr pompoenpitten
25 gr pijnboompitten
1/2 dl oude sherry (Pedro Ximenez)
1dl olijfolie extra vergine
Rucola
Honing

Basisdressing

0,1 ltr notenolie
½ eetlepel poedersuiker
1/2 theelepel mosterd
0,25 dl azijn
0,25 dl water
1 dl zonnebloemolie
1 eierdooier

Het brood

Rooster de noten en de pompoen en pijnboompitten.

Hak deze grof.

Bak volgens de basis receptuur brood met toevoeging van de gehakte noten en pitten.

Je hebt voor ieder twee sneeën nodig (model stokbrood) dus je moet zelf bepalen hoeveel brood je gaat bakken.

De basisdressing

Klop de eierdooier met de mosterd, de azijn, het water en de poedersuiker goed los.

Voeg al kloppend de notenolie en zonnebloemolie toe.

Als de gewenste dikte bereikt is op smaak maken met peper en zout.

De opmaak

Beleg de plakken notenbrood met de geitenkaas (2 pp)

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Besmeer de geitenkaas met een likje honing.

Meng de oude sherry met de olijfolie.

Zet de plakjes notenbrood met geitenkaas in de oven.

Maak de sla aan met de basisdressing en dresseer de sla op het bord.

Leg hier om heen de lauwwarme toast met geitenkaas.

Besprenkel deze royaal met de sherry vinaigrette.

Wijnadvies: borrelglaasje Pedro Ximenez