

Ricotta met zon gedroogde tomaten en ingemaakte citroen en gravlax.

Peter, Tim en Thierry op 15/05/2023



Wat heb je nodig?

- 1/2 kilo ricotta
- Olijfolie
- teentje geknepen knoflook
- Gekonfijte citroen
- Zon gedroogde tomaten
- bladpeterselie
- koriander
- basilicum
- Avocado
- gravlax
- appel
- bieslook
- dille
- limoen
- zeer fijne boontjes of

Bereidingswijze

Meng de ricotta met de gekonfijte citroen. Peper en zout .

Doe de gehakte kruiden samen met de look in een kom met olie en citroensap en laat trekken. Hou een deel van de gehakte kruiden apart om later over het gerecht te strooien.

Dresseer de kaas in ringen. Laat er een beetje olie op druppen. Versier met de gesneden ingrediënten . Vergeet niet de appel en avocado met citroensap in te strijken om verkleuring tegen te gaan.

Lepel nogmaals vinaigrette over het gerecht en bestrooi met verse gehakte kruiden.