

Cappuccino van rode paprika met geitenkaas en pesto.

Thierry



Nodig

- 100 gr verse geitenkaas
- 20cl room
- 5 rode paprika
- Bussel basilicum
- 2 looktenen
- 3 soeplepels pijnboompitten
- Olijfolie
- Kippenbouillon
- Piment d'espelette
- paprikapoeder

Bereiding

Klop de room op met de kaas. Peper en zout. Zet koud.

Mix de basilicum met een lepel pijnboompitten, look en olijfolie. Peper en zout.

Leg de paprika onder de grill of brand ze tot het vel begint te kleuren en op te zwellen.

Pak in aluminiumfolie en laat afkoelen. Pel ze en snij in stukken.

Mix nu met een beetje olijfolie, een beetje kippenbouillon, piment d'espelette en paprikapoeder. Voeg zout toe.

Gril de pijnboompitten even in een droge pan.

Presentatie

Doe de coulis van paprika in een glas.

Spuut er de kaas op leg er pesto op en enkele gegrilde pijnboompitten.