

Tartaar van vijgen met crème van oude kaas, walnoten en rucola

Benodigheden voor de rucola crème

- 250 gram rucola (paar takjes overhouden voor garnering)
- 3 eierdooiers
- 2 eetlepels witte wijn azijn
- 2 dl olijfolie

Benodigheden voor de kaas crème

- 200 oude kaas geraspt
- 150 room
- 150 olijfolie of maiskiemolie

Benodigheden voor de walnoten

- 150 gram walnoten
- 75 gram suiker
- 75 gram water

Benodigheden voor de tartaar

- 2 a 3 vijgen per persoon
- beetje mayonaise
- beetje mosterd
- beetje gesneden bieslook
- Rasp van limoen

Bereidingswijze rucola crème

1. Was de rucola en droog het goed af
2. Doe de rucolablaadjes met de eierdooier en de azijn in een blender of een beker van de staafmixer. Mix dit fijn.
3. Zodra de rucola fijn is gemalen, zet de machine op middelhoog. Voeg de olie beetje bij beetje toe zodat er een dikke crème ontstaat. Breng de crème op smaak door peper en zout toe te voegen.
4. Wanneer u tevreden bent doe de crème in de spuitzak.

Bereidingswijze kaas crème

1. Laat de kaas samen met de room opkoken in een pannetje.
2. Doe het in een blender en maal het glad. Voeg de olie beetje bij beetje toe zodat er een crème ontstaat.
3. Stop de crème in een spuitzak.

Bereidingswijze walnoten

1. Doe de suiker en het water in een pan en los dit op.
2. Voeg de walnoten toe en kook het vocht helemaal weg.
3. Zodra het vocht weg, kunnen de walnoten gefrituurd worden. Frituur de walnoten totdat ze goudgeel zijn.
4. Laat de walnoten op een schaalje laten afkoelen

Bereidingswijze vijgentartaar

4. Schil de vijgen en snij deze tot grove tartaar.
5. Maak dit aan met wat mayonaise, mosterd, limoenrasp, bieslook, peper en zout.
6. Leg de tartaar op het bord in de gewenste vorm. Wij doen het in een ring, Maak de tartaar een beetje plat met behulp van een cocktail stamper.
7. Zet met behulp van een spuitzak puntjes van oude kaas crème en rucola crème.
8. Leg de stukjes noot tussen de puntjes van crème. Geef de 'Finishing Touch' met de rucola blaadjes.