

Recept van Bas Wiegel , restaurant De Kas

Crostino van zuurdesembrood met een crème van gepofte bloemkool, gezouten ansjovis en gemarineerde palmkool

Voor de crème van gepofte bloemkool

1 kleine bloemkool
1 dl olijfolie
Zeezout [naar smaak]
1 takje tijm

Maak de bloemkool schoon en verdeel hem in gelijke stukken in een ovenschaal.

Bedek de bodem van de ovenschaal met water en een takje tijm.

Dek de ovenschaal af met aluminiumfolie.

Zet de schaal in een voorverwarmde oven [200°C] voor ongeveer 20 minuten. Check na 20 minuten of de bloemkool gaar is.

Als de bloemkool goed gaar en geroosterd is, draait u de bloemkool fijn in een keukenmachine.

Draai dit samen met de olijfolie tot een gladde massa. Breng op smaak met zout.

De bloemkoolcrème die overblijft kunt u in een weckpot wecken zodat het langer te gebruiken is.

Voor de crostino

De basis voor een goede crostino is de kwaliteit van het brood, bijvoorbeeld, witbrood, stokbrood, Italiaans brood en zuurdesem.

Verse knoflook.

Extra vergine olijfolie.

Zeezout.

Per crostino 1 filet gezouten ansjovis.

2 stukjes palmkool [er kan ook boerenkool gebruikt worden]

Gremolata [heel fijn gesneden knoflook gefrituurd op 150°C onder continue bewegen tot goud bruin]

Snijd het brood in plakken en in de gewenste vorm.

Besprenkel het met wat olijfolie. Rooster het brood krokant op de BBQ, onder de grill of een pan, wat u voorhanden heeft.

Let er wel op dat het brood van buiten lekker krokant is en het brood van binnen niet helemaal droog is na het roosteren.

Snijd de knoflook doormidden en haal het over de geroosterde crostino.

Schep hierop een deel van de gepofte bloemkoolcrème. Verdeel over de crostino de filet gezouten ansjovis en de stukjes palmkool.

Bestrooi de crostino eventueel nog met wat zeezout, extra olijfolie en gremolata.