

Recept van Gert De Mangeleer, Hertog Jan

Frisse salade van kerstomaten uit onze eigen kas, Citrusafrikaan en ijsgekoelde zure tomatenbouillon.

Per Persoon

Verschillende soorten mini-tomaat, 10 stuks per persoon:

White cherry

Black cherry

Green grape

Isis candy

Olijftomaat

Millefleur

Tigerette tomaat

1 kg vleestomaat

10 g grof zout

Japane gepekeld gember (sushi gember)

100 g verse geitenkaas (eventueel chavroux)

12 zure uitjes

Citrusafrikaan in 3 kleuren (facultatief)

Olijfolie

Maldon zout

Spoel de kerstomaatjes. Dompel ze enkele seconden in kokend water en leg ze meteen in ijswater. Verwijder de schil met een fijn mesje.

Snij de vleestomaten in 4 en mix ze. Voeg het zout toe en laat ze uitlekken in een neteldoek. Bewaar de klare jus in de koelcel, opdat hij mooi ijskoud wordt.

Plet de verse geitenkaas samen met wat zout tot een smeùige crème en wrijf door een zeef.

Hak de gember fijn. Snij de zure uitjes in schijfjes

Presentatie: Dresseer in een diep bord.

Maak onderaan in het bord een cirkel met crème van geitenkaas, plaats daarop de kerstomaatjes speels door elkaar, zodat de verschillende kleuren mooi tot hun recht komen.

Leg op de helft van de tomaatjes een klein beetje gember.

Steek de uienringetjes tussen de tomaatjes en ook een drietal Citrusafrikaantjes.

Kruid het gerecht met grof zout, sprenkel er een beetje olijfolie over.

Doe de klare tomatenjus in een kannetje en serveer apart aan tafel.