

Recept van Wim Zwaart, restaurant Ratatouille

Salade van artisjokbodem met lavendelmayonaise, carpaccio van coeur de boeuf, basilicumdressing en komkommerbloemetjes

4 artisjokken
courtbouillon
gemengde sla

Basilicumdressing

witte wijnazijn
zonnebloemolie
olijfolie
basilicum
klein beetje knoflook

1 coeur de boeuf tomaat

Lavendelmayonaise

lavendelolie (zonnebloemolie met lavendel)
eidooiers
citroensap

komkommerbloemetjes
lavendelbloemetjes

Kook de artisjokken in courtbouillon, laat afkoelen in het vocht tot gebruik. Maak de bodems schoon en plaats ze in het midden van het bord.

Maak een salade aan met basilicumdressing (dressing met witte wijnazijn, zonnebloem- en olijfolie, basilicum en heel iets knoflook) en serveer deze in de bodem. Snijd de coeur de boeuf tomaat in dunne plakken en leg op het bord, besprenkel met olijfolie, bestrooi met peper en zout. Maak mayonaise van lavendelolie (zonnebloemolie met lavendel licht verwarmen, af laten koelen en 24 uur laten trekken) en eidooiers, afgesmaakt met citroensap, peper en zout. Spuit kleine toefjes van deze mayonaise op het bord op artisjokblaadjes.

Garneer de salade af met komkommerbloemetjes en lavendelbloemetjes, druppels basilicumdressing en olijfolie.