

Restaurant Tan

Lasagne van aardappelen gevuld met groene olijven, pesto van pijnboompitten en peterselie, kiemen van linzen

Voor 4 personen

4 grote aardappelen (agria)
1 knolselder
1 kopje ontpitte groene olijven
1 bosje peterselie
2 teentjes look
100 gr pijnboompitten (gedurende minimum 4 uur geweekt)
100 gr kiemen van linzen
Olijfolie
Truffelolie (facultatief)
Fleur de sel

Maak eerst een olijvenpasta. Begin met een goede mixer te nemen ! Doe daarin de olijven, 1 teentje look, paar toefjes peterselie en vier eetl olijfolie. Mix op gemiddelde snelheid zodat de pasta niet te lopend is. Schil de aardappelen en de knolselder met de mandoline, snijd in vrij dunne ronde schijfjes en plaats in vormpjes van 8 cm. Leg telkens een laagje knolselder, een laagje aardappel en een laagje olijvenpasta, totdat de vormpjes gevuld zijn. Stoom daarna gedurende 40 min in de steamer.

Maak de pijnboompittenpesto. Neem dezelfde goede mixer. Doe daarin de pijnboompitten, 1 teentje look, de rest van de peterselie en 6 eetl olijfolie. Doe er een beetje zout bij en mix dan tot je een vrij gladde pesto hebt. Stoom de linzen gedurende 10 min.

Een idee om de borden te dressereren: leg een spiegel van pesto op het bord, haal er een rond stukje uit met een vormpje, voeg de linzen toe samen met enkele druppeltjes truffelolie en fleur de sel.

