

## Recept van Giovanni Oosters, restaurant VousléVous

### Salade van radijzen en geitenkaas uit Alken

Voor 4 personen

1 bussel radijzen  
12 slangenradijzen (optioneel)  
1 bakje frambozen  
100 g verse geitenkaas (uit Alken 'De Levende Aarde')  
10 cl melk  
2 blaadjes gelatine  
Verse kruiden uit de tuin ( Barbarakruid, rode zurkel...)

Basisrecept groentepikkel

40 cl water  
10 cl appelazijn  
20 g honing  
1 takje tijm  
1 blaadje laurier  
1 jeneverbess  
4 geplette korianderzaadjes

Was de slangenradijzen en houd apart.

Was de radijzen goed en snij dunne plakjes van de helft van de radijzen.

De rest laat je pekelen door de basispikkel te verwarmen en over de radijzen te gieten. Je kan de radijzen best een tweetal uren laten pekelen.

Maak de panna cotta van de geitenkaas door deze met 10 cl melk te verwarmen. Voeg de geweekte gelatineblaadjes toe en zeef. Doe de panna cotta in vormpjes. Laat deze opstijven in de diepvries. Haal de geitenkaas uit de vormpjes laat ze in de koelkast ontdooien.

Serveer de plakjes radijs, de gepekeld en de slangenradijzen met de verse kruiden, frambozen en de geitenkaas.

Serveer met donker boerenbrood!