



BUFFELMOZZARELLA **EN** **ROOM,** **ZONGEDROOGDE TOMATEN** **EN** **BASILICUMOLIE**

500 g **Mozzarella**
500 g **Room**
30 g **Olijfolie**
Peper
Zout

200 g **Zongedroogde tomaten**
400 g **Pomedori tomaten**
10 g **Tabasco**
30 g **Olijfolie**
Peper
Zout

200 g **Basilicum**
100 g **Olijfolie**

20 g **Basilicumtopjes**
Fleur de Sel

Buffelmozzarella

Meng de mozzarella, room en de olijfolie in de keukenmixer op de hoogste stand tot een gladde massa. Breng op smaak met zout en peper. Giet in glaasje en zet koel om te laten opstijven.

Zongedroogde tomaten

Ontvel de tomaten door met een mes een kruisje in de bovenkant van de tomaat te maken, en ze 30 seconden in kokend water onder te dompelen en daarna direct in koud water te leggen. Pureer de tomaten samen met de zongedroogde tomaten en olijfolie, tabasco en breng op smaak met peper en zout. Zet dit in een spuitflesje apart.

Basilicumolie

Blancheer de basilicum 10 seconden in kokend water en spoel direct koud. Maak ze goed droog in keukenpapier en leg op een bakplaat. Laat ze kort in de oven op 60 graden drogen. Blender samen met de olijfolie en laat dit zo lang mogelijk trekken. Zeef de olie en doe in een knijpflesje.

Garnering

Basilicum topjes plukken en voor het opdienen in ijskoud water onderdompelen en droog deppen.

Opdienen

Neem de glaasjes uit de koelkast en schenk de tomatenpuree erop. Giet de basilicumolijfolie erop en garneer met basilicum