



Groestje appelradijs

CHEF-KOK DANIEL DUMORTIER

— GROESTING, GROENTECHEF OP LOCATIE

INGREDIËNTEN



Voor de pesto

- 12g gesnipperde kruidige salades zoals basilicum, mosterdbladd, radijsloof, pijplook, peterselie
- 12g geraspte kaas, mag zowel jong als oud zijn, geit, koe als schaap
- 24g olijfolie
- 12g zonnebloempitten
- Peper en zout
- 1 koolrabi
- Snuijfe cayennepeper
- Citroen

Voor het appelschijfje

- Citroen
- 1 stevige appel
- 4 fijne schijfjes koolrabi

Voor de afwerking

- Stukjes radijs - scheuten - walnoot - eetbare bloemen (afwerking)

Meer receptjes van Daniel vind je op www.groesting.com



Pesto

Plet de zonnebloempitten in de mortier, voeg de salades, kaas, kruiden en olijfolie toe. Vijzel alles tot een smeulige massa en voeg naar smaak peper, zout, cayennepeper en een scheutje citroen toe. Voeg naar smaak enkele versnipperde radijsjes toe aan de pesto. Dat maakt de pesto lichter.

Appelschijfje

Was de appel, boor het klokhuis uit de appel en snij hem in sneetjes van 3 à 5mm. Zorg dat het gat van het klokhuis telkens in het midden van de schijf is. Besprenkel onmiddellijk met citroen om verkleuring te voorkomen.

Afwerking

Leg de appelschijfjes naast elkaar op een mooi plateau. Leg een schijfje koolrabi op het klokhuisgat. Vervolgens een koffielepel pesto over smeren en afwerken met radijsjes, scheutjes, walnoot, bloemen.

Daniel kookt met volgende korteketenproducten: koolrabi en groene kruiden van De Groentelaar en een harde kaas (koemelk) van Dubbeldoel.