

Salade van schelpjes, gekonfijte tomaten, rucola, basilicum, Le Gruyère AOP Réserve, vinaigrette van citroen en passievruchten

Lionel Rigolet – Comme Chez Soi



Ingrediënten voor 2 personen

Vinaigrette

- 30 g olijfolie met basilicum
- 30 g olijfolie met citroen
- 15 g vers citroensap
- Currypoeder
- 11 g verse passiefruit (sap en pitten)

Olijfolie met tijm en look om de tomaten te konfijten

- 20 g olijfolie
- 3 gr gehakte look
- 0,5 gr gehakte verse tijm
- 300 g tomaten (bruto) = 150 g netto

Pastamengsel

- 200 g schelpjes gekookt in een licht gezouten en met kurkuma op smaak gebrachte groentebouillon
- 25 g knapperig gekookte broccolirosjes
- 9 g gesnipperde basilicum
- 15 g gesnipperde groene uien
- 15 g geplette rucola
- 25 g brunoise van Le Gruyère AOP Réserve
- 60 g gekonfijte tomatenpartjes
- Snuifje gehakte tijm
- 25 g tomatentapenade



Garnituur

- 8 rondjes Le Gruyère AOP Réserve
- 8 rondjes gekonfijte tomaten
- Basilicumblaadjes
- Gegrilde pijnboompitten
- Currypoeder
- Piment d'Espelette
- Zout en peper van de molen

Bereiding

Vinaigrette

- Klop de olijfolie met basilicum, de olijfolie met citroen, het citroensap, het currypoeder en de passievrucht met de klopper op.
- Breng op smaak en meng.

Olijfolie met tijm en look om de tomaten te konfijten

- Verwijder het harde gedeelte van de tomaten met een mes en maak een kruis in de andere zijde.
- Dompel de tomaten 10 seconden in kokend water en laat ze onmiddellijk schrikken in ijskoud water.
- Verwijder het vel, snijd de tomaten in 4 en verwijder zorgvuldig alle pitjes.
- Deponeer de kwarten op een ovenschaal.
- Meng de olijfolie, de gehakte look en de gehakte verse tijm in een kom, breng op smaak en borstel de bereiding over de tomatenpartjes.
- Konfijt de tomaten 25 minuten in de warmeluchtoven (85°C).
- Haal de tomaten uit de oven en laat ze afkoelen.
- Houd 8 tomatenrondjes opzij en snijd de rest in kleine blokjes. Houd koel.
- Voeg het bakvocht toe aan de vinaigrette.

Pastamengeling

- Meng de gekookte pasta, broccoliroosjes, basilicum, rucola, Le Gruyère AOP Réserve, gekonfijte tomaten, groene ui, tijm en tomatentapenade in een kom en voeg de vinaigrette toe.
- Breng op smaak en meng.

Dresseren

- Verdeel de pasta in een ronde steekvorm, druk alles aan en versier de oppervlakte met 4 rondjes Le Gruyère AOP Réserve en 4 tomatenrondjes die je afwisselend en overlappend aanbrengt. Versier met pijnboompitten en verwijder de steekvorm.
- Strooi wat currypoeder en Piment d'Espelette rond de bereiding.
- Versier met een basilicumblaadje.
- Smakelijk!

