

Ansjovis, geitenkaas en pruimenijs



Ingredienten

- 500 g overrijpe pruimen (Reine Claude)
- 1 stuk droge geitenkaas (Chèvre du Rove)
- 3 ansjovisfilets

Bereiding

Recept voor 4 personen.

Voor dit recept is het heel belangrijk om heel rijpe pruimen te gebruiken. Was, halveer en ontpit de pruimen. Pureer het vruchtvlees. Doe het in de beker van een ijsmachine en vries het in. Draai het dan in de ijsmachine tot een luchtig en zalvig ijs.

Snijd de geitenkaas in stukjes. Ontzout de ansjovisfilets door ze onder koud stromend water te houden of leg ze even in een kommetje met melk. Snijd ze dan ook in stukjes.

Meng de geitenkaas en ansjovis. Verdeel het mengsel met behulp van een ring (of ronde uitsteker) in een mooi rondje over vier borden en leg er een quenelle of ovaalvormig bolletje pruimenijs bovenop.

Recept naar Cédric Denaux - L et Lui