

Carpaccio van tomaat met harde schapenkaas en filet d'anvers

Benodigdheden voor 4 personen:

4 cœur de bœuf tomaten
4 kumato tomaten
12 pruimtomaatjes
4 sneetjes wit brood
4 dl olijfolie
½ dl balsamicoazijn
1 blokje harde schapenkaas
8 flinterdunne plakjes filet d'anvers
Maïsolie
Zwarte peper
Verse bieslook
Enkele blaadjes friseesla

Voor het kruidenzout:

Verse tuinkruiden naar keuze
Schil van 1 limoen
Schil van 1 citroen
2 koppen grof zeezout

Zo maakt u het:

1. Maak het kruidenzout. Leg de kruiden en de in reepjes gesneden citrusschelletjes op bakpapier in een ovenschaal en laat enkele uren drogen in de oven op 60°C. Doe de gedroogde kruiden en schillen in een blender en maal tot een fijne korrel.
2. Was de tomaten en haal er de kroontjes uit. Snijd ze in heel dunne plakjes en verspreid ze over de borden. De pruimtomaatjes snijd je best overlangs om een groter oppervlakte te bekomen.
3. Strooi het keukenzout over de tomaten en kruid bij met versgemalen peper.
4. Meng de balsamicoazijn met de olijfolie en druppel de dressing over de tomaten.
5. Snijd het kruim van het brood in kleine blokjes en bak ze goudbruin in maïsolie. Leg ze op keukenpapier om het vet te laten wegtrekken
6. Werk het bord af met broodkorstjes, geschaafde schapenkaas, de plakjes filet d'anvers, versgesneden bieslook en enkele blaadjes friseesla