

RECEPT VAN DE MAAND

Mei 2010 - Hoewel het mooie lenteweer nog op zich laat wachten in Europa, worden onze tuinen groener en groener. Hoog tijd om eens te genieten van een gezonde maaltijd van eigen bodem!

Velouté d'herbes du jardin & brebis gratiné

Gebonden tuinkruidensoep & gratineerde schapenkaas

- 20 gram bieslook
- 10 gram munt
- 1 bosje lente-uitjes
- 20 gram platte peterselie
- 10 gram kervel
- 1 liter groentebouillon
- 1,5 kg salade: veldsla, rucola, paardenbloembladen, spinazie, waterkers
- Zout en peper
- Verse, zachte schapenkaas
- ½ ciabattabrood



Onze schapenkaas komt hier uit de regio, van boerin Beatrice. Op zoek naar een alternatief? In Nederland kun je je uitstekend laten adviseren door Betty Koster van de speciaalzaak [L'Amuse](#).

1. Verwijder de steeltjes van de kruiden, was ze en laat ze uitlekken op keukenpapier of in een slacentrifuge. Verwijder daarna de grote stengels van de gemengde salade, was alles en laat alles uitlekken.
2. Maak de lente-uitjes schoon en snijd ze in dunne ringetjes. Bak ze in een ruime pan licht aan in een beetje olijfolie. Voeg vlug daarna de salade toe, breng op smaak met "fleur de sel" en giet de hete groentebouillon erbij.
3. Breng het geheel aan de kook en laat het drie minuten doorkoken. Voeg daarna de kruiden toe en laat alles nog een minuutje doorkoken. Pureer het met een staafmixer tot een gladde massa en zeef het mengsel om dikke stukken achterwege te laten. Zet de pan direct in een bak met ijs(klontjes) om de mooie groene kleur te behouden en laat het afkoelen.
4. Verwarm intussen de oven tot 200 graden en snijd de schapenkaas en het brood in dunne plakken. Maal wat verse peper over de schapenkaas. Plaats ciabattarondjes in de oven totdat het een krokant korstje heeft. Plaats daarna de kaas op en siliconematje of bakpapier een paar minuten in de oven, totdat de kaas licht begint te smelten.
5. Beleg de crostini's met een plakje schapenkaas en sprenkel hier nog wat fijngehakte bieslook over. Serveer dit warm bij de koude velouté d'herbes du jardin.

Wijntip: drink hier een heerlijke [Tavel rosé 2009](#) bij (deze zomer in Esprit Montagne te proeven). Smakelijk eten!