

## RECEPT VAN DE MAAND

September 2010 – Vorige maand sloten we het zomermenu af met een heerlijke Bavarois à l'orange. Deze maand is het dus weer hoog tijd voor een entrée. Eentje dat ideaal is voor een lunch in de tuin, om nog eens optimaal van de laatste zomerzonnestrallen te genieten:

### **Tartare de poivron & avocat avec une salade d'herbes**

*Tartaartje van paprika & avocado met een kruidensalade*

Voor 4 personen:

- 2 rode paprika's
- 2 groene paprika's
- 2 gele paprika's
- 2 avocado's
- 1 el balsamicoazijn
- 6 el olijfolie
- ½ citroensap
- 300 gram kervel, peterselie, basilicum, koriander en dille
- peper en zout

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden
2. Snijd de paprika's over de helft en verwijder de zaadjes
3. Leg ze in een bakblik, giet 3 lepels olijfolie erover en bak ze gedurende 15 minuten in de voorverwarmde oven
4. Laat de paprika's afkoelen en pel ze
5. Snijd de paprika in blokjes. Schil de avocado en snijd in blokjes.
6. Voeg de blokjes, het citroensap, 1 lepel olijfolie bij elkaar en breng op smaak met peper en zout
7. Meng de kruiden met twee lepels olijfolie, 1 lepel balsamicoazijn en peper
8. Doe het paprika-avocadomengsel in een kookring in het midden van een rond bord. Haal de ring weg. Dresseer de kruidensla bovenop het torentje et voilà!

### **Serveersuggestie:**

Serveer hier knapperig, geroosterd brood bij en een Chardonnay met een licht zoetje, zoals de Crescendo, AOC élevés en barriques, [Domaine de Chantegrive](#) 2007.

Smakelijk eten!