

# Espuma van aardappel met vijf bereidingen van tomaat



## 10 GOUVERTS

### ESPUMA VAN AARDAPPEL

- 500 g aardappel (bloemig)
- 200 g Arla Pro Kookroom Lactosevrij
- gerookte olijfolie
- zout

#### Bereiding

- 1 Kook de aardappelen gaar met zout en giet af.
- 2 Wrijf ze door een zeef of pureeknijper en meng met warme room. Breng op smaak met zout en gerookte olijfolie.
- 3 Giet de warme puree in een siphon en plaats er twee patronen op.
- 4 Zet au bain-marie warm op ongeveer op 60°C.

### GEGRILDE TOMATEN

- 2 st vleestomaten
- olijfolie
- zout en peper
- tijm

#### Bereiding

- 1 Was de tomaten en snijd ze in 10 plakken.
- 2 Grilleer de plakken en maak af met peper, zout, olijfolie en tijmblaadjes.

### HALF-GEDROOGDE TOMATEN

- 50 g cherrytomaatjes
- olijfolie
- balsamicoazijn

#### Bereiding

- 1 Was de tomaatjes, halveer ze en marineer ze in olie en azijn.
- 2 Droog 2 uur lang op een bakplaat op 60°C in de oven of gebruik een droogtoeren.

### INGEMAAKTE TOMATEN

- 50 g cherrytomaatjes
- 50 g suiker
- 25 g azijn
- 50 g water

#### Bereiding

- 1 Kook het water met de suiker en de azijn. Laat afkoelen.
- 2 Was en halveer de tomaatjes.
- 3 Giet de marinade op de tomaten en laat staan.

### GEMARINEERDE TOMATEN

- 50 g Cherrytomaatjes
- olijfolie
- 1 st Knoflookteen
- tijm
- zwarte peper

#### Bereiding

- 1 Pers de knoflook en rits de blaadjes van de tijm.
- 2 Meng dit met de olie en zwarte peper naar smaak.
- 3 Was de tomaten en halveer ze. Marineer ze met het oliemengsel.

### HELDERE TOMATENBOUILLON

- 2 kg tomaten
- 1 basilicumplant
- 100 g witte wijn
- 100 g water
- 35 g witte balsamicoazijn
- 100 g suiker
- 4 g zout
- 6 takjes tijm (geriste blaadjes)

#### Bereiding

- 1 Snijd de tomaten in vieren en blender grof met de kruiden.
- 2 Breng witte wijn, water, balsamicoazijn, suiker en zout aan de kook en voeg toe aan de tomaten.
- 3 Blender door. Giet mengsel in een fijne doek op een zeef. Laat uitlekken.
- 4 Breng het vocht eventueel nog op smaak met wat extra zout en balsamico.

### BASILICUMOLIE

- 1 basilicumplant
- 200 ml koolzaadolie
- zout
- ijsblokjes

#### Bereiding

- 1 Blancheer de basilicumblaadjes kort en doe direct in ijswater.
- 2 Laat goed drogen in een doek.
- 3 Draai de basilicum fijn in een keukenmachine met de olie. Breng op smaak met iets fijn zout.
- 4 Haal door een fijne zeef.

### OPMAAK

- 1 Creëer in het midden van een diep bord een cirkel en dresseer daarin naar eigen smaak de gegrilde, half-gedroogde, ingemaakte en gemarineerde tomaten. Garneer met wat cress.
- 2 Schenk er een aantal lepels heldere tomatenbouillon rondom en overheen.
- 3 Sprenkel over de bouillon wat druppeltjes basilicumolie.
- 4 Spuit tot slot in het midden de aardappesepuma.

