



*Elvea, een feest uit Italië*

## Caprese 3.0 (fake tomato)



### Ingredienten voor 2 Personen

1 bol	burrata
10 g	basilicumolie
500 ml	water
100 g	ELVEA Pomo e Legumi
10 g	kappa
100 g	00-bloem
70 g	harde blauwe kaas, geraspt
85 g	boter
25 g	eieren

## Bereiding

### Voor het "tomaatje"

1. Mix de burrata met zout en basilicumolie.
2. Doe het mengsel in een spuitzak en vul er kleine bolvormige mallen mee.
3. Laat invriezen.
4. Doe ondertussen in een steelpan het water, de Pomo & Legumi en de kappa.
5. Breng aan de kook en laat iets afkoelen.
6. Haal de diepgevroren burrataballetjes uit de mal en dip ze met een tandenstoker in het tomatenglazuur.
7. Laat ontdooien in de koelkast.

### Voor het blauwe kaaskrokantje

1. Mix in een staande mixer met de vlinder de boter, bloem en blauwe kaas tot een zandachtig mengsel. Voeg dan het ei toe en meng tot een glad mengsel.
2. Laat het deeg 1 uur rusten in de koelkast.
3. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot ca. 4 mm en snijd er rondjes van 3 cm uit. Bak ze op 180° C in een oven op boven- en onderwarmte tot ze goudbruin zijn.

### Afwerking





*Elvea, een feest uit Italië*

Werk de ontdekkende tomatenballetjes af met een tomatensteelje en serveer ze op een kaas krokantje.

