

Geroosterde Violet artisjokken



Ingrediënten

8 kleine violetartisjokken ~ 200 g bloemkool ~ olijfolie ~ 1 tl dragon ~ knoflookpulp ~ zout ~ versgemalen witte peper ~ 1 Italiaanse puntpaprika ~ ½ tl piment d'Espelette ~ 1 blaadje limoenblad ~ 100 g geraspte Oude Beemster ~ 200 ml halfvolle melk ~ 3 g agar-agar ~ 6 eidooiers ~ bloem

Bereidingswijze

1. Breng de artisjokken in een grote pan met ruim water en zout aan de kook. Zodra het water kookt, haalt u de pan van het vuur en laat u de artisjokken in hun kookvocht afkoelen.
2. Verwijder daarna de buitenste bladeren totdat het hart overblijft. Schil de artisjokken en halveer ze.
3. Rooster ze daarna samen met de bloemkoolrosjes kort in olijfolie. Schep de dragon, knoflookpulp, peper en zout er naar smaak doorheen.
4. Verwarm de oven op 200 °C. Leg de paprika op aluminiumfolie, sprenkel er olijfolie, peper en zout over en vouw de folie dicht. Laat ze vervolgens 15 min. poffen in de oven.
5. Laat de paprika afkoelen, verwijder de zaden en snijd de paprika in kleine blokjes. Vang tijdens het snijden het vocht uit de paprika's op en doe dat in een pannetje met olijfolie, de piment d'Espelette en het limoenblad, doe de paprikablokjes erbij en roer goed om.
6. Verwarm de kaas en de melk in een pan totdat de kaas gesmolten is. Zorg dat het goed gemengd is. Voeg knoflook toe en breng op smaak met peper en zout.
7. Voeg de agar-agar toe, kook 4 minuten op laag vuur en roer om. Volg al roerend de eidooiers toe.
8. Leg de bloemkool en artisjokken op een bord, schep de paprikadressing er omheen en maak een mooie toef kaasschuim op de artisjokken. *Bron: www.telegraaf.nl*