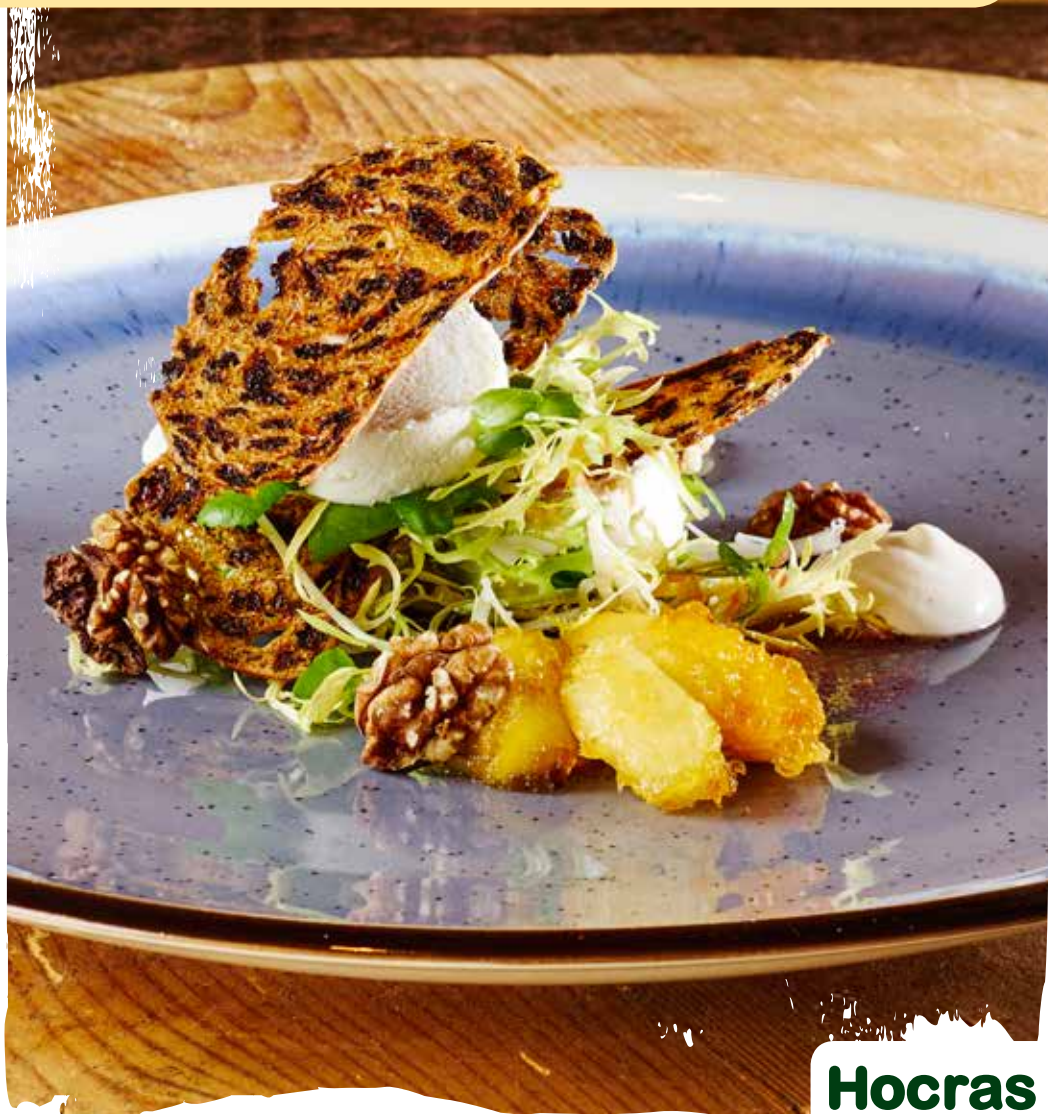


## Stapelaar

van geitenkaas met chips van rozijnenbrood



# Stapelaar

van geitenkaas met chips van rozijnenbrood

## Benodigheden

(Vegetarisch tussengerecht  
voor 4 personen)

### Gekaramelliseerde appel:

270 gr goudreinetten, 80-85  
20 gr kristalsuiker

### Broodplakken:

16 st luxe krenten/tarwebrood  
(dunne plakjes)

### Sla:

60 gr babyleaf slamix  
zonder kruiden  
20 gr frisee sla

### Kaas:

240 gr naturel geitenkaas (De Jong)

### Uienemulsie:

17 ml olijfolie pomace  
12 gr uien borettane in balsamico  
(Casa Rinaldi)  
0,5 ml limoensap  
5 ml eiwit  
zout naar smaak, water

### Dressing:

40 ml frambozendressing

### Garnering:

30 gr gepelde walnoten  
0,5 bakje cresson (waterkers)

## Mise en place & handelingen

Tourneer de appels en karamelliseer ze met de suiker in een koekenpan tot ze goudbruin zijn.

Snij dunne plakken van het krentenbrood en droog ze tussen 2 siliconenmatjes ca. 2 uur in de oven.

Was, pluk en droog de slasoorten. Gebruik van de frisee alleen het witte in het midden.

Draai de uienemulsie, limoensap, water en eiwit glad. Passeer het door een fijne zeef en doe het weer in de keukenmachine. Voeg druppelgewijs olie toe, voeg naar smaak zout toe en bindt tot slot af met de xantana.

## Bordopmaak

Besprenkel wat dressing op de sla.

Leg een plak brood op het bord en bedek deze met sla en geitenkaas. Herhaal dit tweemaal en eindig met een plakje brood. Spuit hier wat uienemulsie naast en garneer met de gepelde walnoten en de waterkers.

Dresseer tot slot de gekaramelliseerde appel naast de stapelaar.

## Wijnadvies!

### Sauvignon & Semillon

HOUGHTON

Margaret River, Australië

fles 75 cl - 08.836.96

Intens, aalbes, guave,

vriendelijk, ananas, limoen, fris



Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum

**T** 035 69 79 777  
**E** info@hocras.nl  
**W** www.hocras.nl

**Hocras**