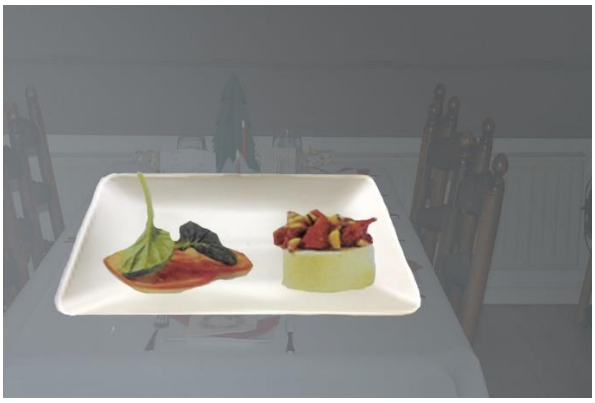
NAAM GERECHT	Flan van Passendale met carpaccio van tomaten

BENODIGDHEDEN: voor 4 personen

-1dl. volle melk
-1dl. room
-100gr. boter
-200gr. Passendale Classic
-50gr. gegrilde pijnboompitten
-10st. zongedroogde tomaten
-1st. rijpe tomaat
-4 st. gelatineblaadjes
-4st. blaadjes basilicum
-grof zout
-peper

FOTO:



BEREIDING: 15 minuten, maar wel de voorbereiding één dag op voorhand maken

-Week de gelatineblaadjes in een weinig koud water gedurende 5 minuten, en knijp ze uit.
-Breng de melk samen met de room aan de kook en voeg er de geweekte gelatineblaadjes aan toe. Snijd de kaas in fijne blokjes en meng ze samen met de zachte boter tot een homogene massa door er geleidelijk het warme roommengsel aan te voegen. Kruid met peper en zout, giet in vormpjes en laat een nacht opstijven in de koelkast.
-Vries de tomaat kort in en snij ze nadien in flinterdunne schijfjes. Kruid de carpaccio met peper en zout en werk af met een blaadje basilicum. Haal de kaasjes uit de vorm en werk af met de pijnboompitten en zongedroogde tomaten.