NAAM GERECHT	Glaasje Crème de Chaumes met een duo van tomaatjes

BENODIGDHEDEN: voor 4 personen

-1 pot Crème de Chaumes
-2 eetlepels citroensap
-125gr. gele kerstomaatjes
-2 eetlepels olijfolie
-125gr. rode kerstomaatjes
-20gr. gehakte hazelnootjes
-5cl. melk
-1/2 bosje bieslook
-2 rode paprika's
-2 gele paprika's
-2 eetlepels fijngehakte peterselie

FOTO:

BEREIDING: 20 minuten

-Verwarm de Crème de Chaumes op een zacht vuurtje in een steelpan en voeg vervolgens de melk toe. Meng goed om een homogeen mengsel te bekomen en laat afkoelen.
-Snijd de kerstomaatjes in vier en doe ze in een kom. Hak de bieslook fijn en kruid met het citroensap en 1 eetlepelolijfolie.
-Grill de gehakte hazelnootjes gedurende 1 minuut op een fel vuur in een anti-kleefpan, maar laat ze niet bruin worden.
-Vul 4 hoge glaasjes achtereenvolgens met rode kerstomaatjes, gele kerstomaatjes, bieslook en de kaas. Werk af met de nootjes. Koel bewaren tot het opdienen. Haal de stelen uit de paprika's, verwijder de zaden en snijd de paprika's in repen. Fruit de repen met een eetlepel olijfolie in een wok of braadpan op een redelijk fel vuur gedurende 5 tot 6 minuten. Serveer ze bij de glaasjes.

ADVIES:

- Crème de Chaumes is een Franse kaas.