

02-11-2016

Kookavond

Hapje van burrata met crudo ham en een chutney van aubergines.

Nodig:

- Pakje crudo ham (soort gedroogde ham)
- Pakje burrata (soort mozzarella)

Voor de chutney

- 50 gr. gedroogde rozijnen
- 500 gr. aubergines
- 50 ml. Witte appelazijn
- 200 gr. suiker
- 1 mespunt nootmuskaat
- 1 mespunt kaneel
- Enkele gedroogde peperoncinipepertjes
- Zout

Zo maak je het:

Voor de chutney:

- Week de rozijntjes gedurende een kwartier in een beetje lauw water.
- Was de aubergines, verwijder de schil en snij de aubergines in vierkante blokjes van ongeveer 2 cm.
- Warm de azijn samen met de suiker op in een potje op het vuur. Laat 10 min. op een zacht vuurtje inkoken tot een ingedikte siroop.
- Voeg de aubergineblokjes, de nootmuskaat, de kaneel, de peperoncinipepertjes en een snufje zout toe.
- Giet het water van de rozijnen af en voeg de uitgelekte rozijnen toe aan de bereiding.
- Kook nog even gedurende 10 min. en roer regelmatig door. De aubergines moeten zacht gekookt zijn, maar geen puree.
- Laat de gekonfijte aubergines afkoelen en koud.

Neem een glaasje en legt er in reepjes gesneden crudo ham in, daarop wat in brokjes getrokken Burrata en werk af met wat chutney van aubergines.