



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



Chef

Dirk Jan Decock

Recept

Tomaat, koolrabi en citroengeranium



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Aantal personen

- 4 personen

Ingrediënten

Voor de koolrabi:

- 2 kleine paarse koolrabi
- 2 limoenen
- zout
- 1 snuif suiker
- 20 g mosterdzaad
- 20 cl rijstwijn
- 10 cl shiro shoyu (witte soyasaus)
- 1 l groentefond
- water
- koude boter

Voor de tomaat:

- 2 Russische tomaten (zwart)
- 2 ananastomaten
- 1 groene zebratomaat
- peper en zout
- 50 cl puur appelsap (zonder toevoeging van suiker)
- 5 cl ciderazijn
- 20 cl olijfolie

Voor de afwerking:

- opgelegde, kleine, zoetzure rode ui
- citroengeranium

Bereiding

De koolrabi: Snijd de koolrabi in fijne plakken. Rasp de schil van de limoen erover. Besprenkel vervolgens de koolrabi met het sap van de limoen. Breng op smaak met zout en suiker. Dek af met plasticfolie en laat vier uur rusten.

De tomaten: Snijd de tomaten in partjes, verwijder de zaadjes en ontvel. Kruid met peper en zout. Kook het appelsap tot de helft in, laat afkoelen en voeg ciderazijn en olijfolie toe. Besprenkel deze vinaigrette over de tomaten en laat rusten. Snijd de partjes net voor het opdienen in stukjes.



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Snijd de uitjes in ringen.

Dresseer de tomaat op het bord samen met de koolrabi. Werk af met de uienringen en blaadjes van de citroengeranium.