

Wijnadvies: Chateau de Lastours Arnaud de Berre, Wijnkoperij Henri Bloem

ZUIDERSE GROENTENTORENTJES MET PAPRIKACOULIS

Ingrediënten:

Ingrediënten voor 4
personen

- 1 courgette
- 1 aubergine (neem één die niet te breed uitgaat anders is het verschil in rondjes te groot)
- een kopje geraspte parmezaan
- 4 eetlepels bloem
- 1 ei
- enkele takjes rozemarijn
- 3 tomaten, ontveld
- 1 sjalot
- 1 teentje look
- olijfolie
- 1 el witte wijn azijn of balsamicoazijn
- peper en zout

Paprikacoulis

- 2 rode paprika's
- Olijfolie extra vergine
- peper en zout naar smaak

- Maak een tomatensausje door sjalot en look aan te stoven in wat olijfolie.
- Snij de tomaten in blokjes en stoof mee. Voeg de azijn toe en kruid af. Laat niet te lang stoven want de saus mag niet te lopen zijn.
- Snij de courgette en de aubergine in schijfjes.
- Meng de parmezaan met de bloem en klop het ei los.
- Wentel de schijfjes eerst in het ei en daarna in het parmezaanmengsel.
- Bak de schijfjes aan in olijfolie en laat ze uitlekken op wat keukenpapier.
- Bouw torentjes door de schijfjes af te wisselen met een lepel tomatensaus.
- Hou ze samen door er een rozemarijntakje in te steken.
- Bak ze af gedurende een kwartier in een voorverwarmde oven op 190°.
- **Coulis:** Ontdoe de paprika van het zaad en leg de paprika's op een groot stuk aluminiumfolie (leg de folie met glimmende kant naar boven).
- Bestrooi deze met wat zout en peper en besprenkel met olijfolie.
- Vouw de folie dicht (zodat de paprika's goed ingepakt zijn) en leg de pakketjes voor ongeveer 20 minuten in de oven.
- Haal de paprika's uit de oven als ze zacht zijn en pel ze als ze afgekoeld zijn.
- Pureer ze vervolgens met de staafmixer helemaal fijn en voeg daarna, onder voortdurend roeren met de staafmixer (evt. garde), in een klein straaltje olijfolie toe tot het geheel een "dikke gebonden dressing" is geworden.
- Breng de coulis, indien nodig nog wat op smaak met zout en peper.
- Serveer de torentjes met wat stokbrood en een schep coulis ernaast.