

# Veldvers Recept

## CARPACCIO VAN KOMKOMMER MET GEITENKAAS

Dit voorgerecht, geïnspireerd door Jeroen Meus, brengt de lente op je bord! Flinterdunne plakjes komkommer met appel, radijs en blokjes avocado. Dit vegetarisch voorgerechtje is niet alleen lekker, maar oogt ook fantastisch!

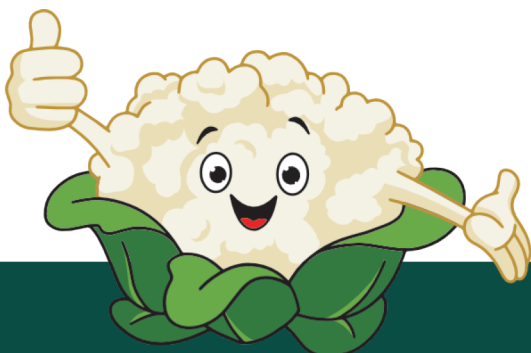
### Bereiding

- Verwarm uw oven voor tot 200°C. Snijd de ciabatta in zo dun mogelijke plakjes, en verdeel deze op de bakplaat (best op bakpapier). Besprenkel ze met olijfolie en bak het brood krokant.
- Spoel de radijsen onder koud water en snijd ze met een rasp in fijne plakjes. (Tip: leg de plakjes in ijswater zodat ze krokant worden)
- Snijd ook de appel in fijne plakjes en leg dit ook in ijswater
- Hak de geitenkaas in fijne stukjes (tip: Voeg eventueel room toe voor een romig effect)
- Snipper de bieslook en roer hem door de geitenkaas. Breng de kaas op smaak met peper.
- Schil de komkommer, halveer hem, en snijd hem in fijne plakjes zoals carpaccio. De zaadlijsten kan je best niet gebruiken.
- Schil de avocado, verwijder de pit en snijd in blokjes
- Schik de komkommercarpaccio op borden, besprenkel met olijfolie en appelazijn. Kruid met peper en grof zout. Voeg de avocadoblokjes toe.
- Maak met behulp van 2 lepels quenelles van de geitenkaas. Leg dit op de komkommer.
- Laat de appel en radijsen uitlekken.
- Werk de salade af met de uitgelekte appel en stukjes radijs. Voeg eventueel wat rucola toe.
- Breek de ciabattatoastjes in stukjes en leg ze bij de salade.

### Ingrediënten (4 pers)

200g zachte geitenkaas zonder korst  
1 komkommer  
1 avocado  
1 Granny Smith appel  
Radijsjes naar smaak  
Bieslook naar smaak  
Rucola  
1 ciabatta of stokbrood  
Olijfolie  
Azijn (bij voorkeur appelazijn)  
Peper en zout

Serveren maar!



**Hoe kan je iets met liefde koken,  
wat zonder liefde is geproduceerd?**

*Loesje*