Gemarineerde komkommer carpaccio met gefrituurde geitenkaas

Ingrediënten

10

- 500 g geitenkaas
- 500 g kikkererwten
- 375 g spicy tzatziki (zie recept)
- 250 g panko
- 125 g bloem
- 125 g ingelegde rode ui (zie recept)
- 100 g Bresc Harissa
- 100 g Bresc Peperoni marinati
- 100 g olijfolie
- 50 g frambozenazijn
- 50 g rozenwater
- 50 g munt, gesneden
- 50 gr peperkorrels
- 5 st komkommers
- 3 st ei
- 3 st citroen
- cress

Voor de ingelegde rode ui:

- 75 g suiker
- 50 g Bresc Gemberpuree
- 50 g Bresc WOK gember
- 50 g Bresc Rode peperpuree
- 8 st rode uien
- 3 dl natuurazijn
- 0,5 dl water
- peper en zout

Voor de spicy tzatziki:

- 1250 g Griekse yoghurt
- 125 g Bresc Rode peperpuree
- 65 g Bresc Organic garlic puree
- 2 st komkommer
- peper en zout

Gebruikte bresc producten

Bresc Biologische knoflookpuree 325g

Bresc Gemarineerde paprikastukjes 1000g

Bresc Gember & limoen WOK 450g

Bresc Gemberpuree 450g

Bresc Harissa kruidenmix 450g

Bresc Rode peperpuree 450g

Bereidingswijze

Breng het water samen met de azijn en de suiker aan de kook. Voeg de gember eraan toe en breng dit op smaak met peper en zout.
Snijd de rode ui in vieren en haal de kernen eruit. Snijd mooie repen van de rest. Laat de rode ui 5 minuten in de marinade koken en zet koud. Rasp de komkommer grof en meng alles door elkaar, breng het op smaak met peper en evt. een beetje zout.

Verwarm de frituurpan voor op 180°C. Meng de olijfolie met de azijn, munt, rozenwater en de rose peper en laat het door trekken. Schil de komkommers en snijd er lange repen van tot de zaadlijsten, gebruik dit als carpaccio. Leg ze in de rozenwater marinade en zet koud weg.
Maak balletjes van de geitenkaas en paneer dit met de bloem, ei en panko. Meng de harrissa en peperoni door de kikkererwten samen met de rasp en sap van een halve citroen. Bruineer het amandelschaafsel in een droge koekenpan en zout iets na. Smeer de bordenin met tzatziki. Laat de komkommerplakken uitlekken op keukenpapier en leg op de tzatziki. Frituur de balletjes goudbruin en laat ook uitlekken.

Dresseer de kikkererwten op de komkommer en leg de gefrituurde balletjes erop. Garneer met het amandelschaafsel, de cresson en eetbare bloemen.