

*Voorgerecht van Restaurant Mes Amis in Maastricht.
Mijn dank voor het mogen overnemen en plaatsen.*

ingrediënten (4 personen)



- 2 courgettes (groen of geel)
- Geitenkaas mooi stevig (200 gram)
- verse Basilicum
- Pijnboompitten
- olijfolie
- Balsamico azijn
- Rinse appelstroop
- Frisée salade of anders sla naar keuze.

Bereiden

Snij met een dunschiller, nog beter gaat het met de kaasschaaf, dunne plakken van de courgette. Ik snijd de courgette zelf altijd eerste over de lengte door midden. Bestrooi de plakken met peper en zout en 2 eetlepels olijfolie, om te marineren. Kook 3 flinke eetlepels appelstroop, met een scheut balsamico azijn in tot een gladde siroop. Vermeng de geitenkaas met een lepe olie, peper en zout en verse fijngesneden basilicum.

Leg een stuk huishoud folie uit, spreidt hierover de gemarineerde repen courgette. Doe hier bovenop de 'vulling' van de geitenkaas met ingrediënten. Maak hiervan een rol en laat opstijven in de koelkast.

Maak het bord op met salade naar keuze, snijd de opgestijfde courgette rolletjes in plakken, grote plakken als een torentje en dresseer het gerecht met de stroop-balsamico dressing.

Bon appetit, mes amis.