

FRIS SCHUIM VAN BASILICUM MET RICOTTA EN TOMAAT

Voor 6 personen

3 tomaten
12 sprietjes bieslook
175 gr ricotta
30 gr basilicumblaadjes
sojaroom
6 eierdooiers
4 koffielepels citroensap
peper en zout

Dit recept werd klaargemaakt en
geproefd op één van de
kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>



ontvel de tomaten op de gekende manier.....pot met water kan achteraf gebruikt worden voor bain marie

Halveer de tomaten, verwijder de pitjes en snijd ze in kleine stukjes. Kruid ze met peper en zout en fijngesneden bieslook. Verdeel ze over 6 wijnglazen.

Kruid ricotta met peper en zout en verdeel ook over de glazen.

Mix de basilicumblaadjes met de sojaroom. Neem een kleinere metalen mengkom en klop daarin de eierdooiers en de basilicum goed door elkaar. Breng op smaak met citroensap, peper en zout. Zet de mengkom met de bodem in kokend water en klop de saus au bain-marie tot alles gebonden is.

Verdeel het schuim over de glazen en zet deze op een koele plaats tot je ze opdiënt.