WINEBIZZ
Excellent Wines

# Carpacciokrans met stoofpeer

## Domaine Castelnau Merlot / Cabernet L'Enclos

4 personen - 30 minuten bereidingstijd, 30 minuten oven

### INGREDIËNTEN

- 50 gr Parmezaanse kaas
- 20 gr pijnboompitten
- 2 rode uien
- 4 el milde olijfolie
- 2 el balsamicoazijn
- 2 takjes tijm
- 125 gr carpaccio
- 50 gr diepvries cranberry's
- 1 el water
- ½ el honing
- 15 gr verse basilicum
- 200 gr zuivelspread
- 350 gr witte stoofpeertjes
- 75 gr rucola slamelange
- 50 gr kapper appeltjes

### BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180 °C. Rasp de Parmezaanse kaas grof en verdeel gelijkmatig over een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrooi met ¾ van de pijnboompitten en peper. Bak in ca. 10 min. goudbruin in de oven. Laat afkoelen.

Snijd ondertussen de rode uien in parten en schep om met de olie, de balsamicoazijn, de takjes tijm en peper. Verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat en rooster ca. 20 min. in de oven.

Verhit een koekenpan zonder olie of boter. Rooster de rest van de pijnboompitten en de pijnboompitten uit de carpaccioverpakking in 3 min. al omscheppend goudbruin. Laat afkoelen op een bord.

Breng in een steelpan de cranberry's met het water aan de kook en laat 5 min. op laag vuur zachtjes koken. Neem de pan van het vuur en duw met de bolle kant van een lepel de cranberry's door een zeef. Laat iets afkoelen en meng met de honing, de rest van de balsamicoazijn en de rest van de olie. Breng op smaak met peper en eventueel zout.

Snijd de basilicumblaadjes fijn en meng met de zuivelspread. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Doe in de spuitzak en bewaar tot gebruik in de koelkast.

Halveer de stoofpeertjes in de lengte. Spuit ¾ van de basilicumroomkaas (per 4 personen) als een krans van Ø 28 cm groot over een schaal. Verdeel de sla erover en vervolgens de stoofperen, rode ui, carpaccio en kapperappeltjes. Breek de kaaskoek in stukken. Spuit vervolgens een paar toefjes van de rest van de basilicumroomkaas over de krans en steek in een aantal toefjes een stuk kaaskoek. Bestrooi met de kaas uit de carpaccioverpakking en de rest van de pijnboompitten en besprenkel met wat cranberry-balsamicodressing.