



PILLOWS
HOTELS

CHEF'S MENU

STAARTSTUK
MET KLETSKOP,
WATERMELOEN,
GAZPACCIO EN
BASILICUM-
MAYONAISE



Dit recept voor twee personen heeft een mooie frisse combinatie aan smaken en past heerlijk bij de zonnige dagen. Het staartstuk adviseer ik gegaard en gesneden te halen bij uw slager. Vraag uw slager naar 100 gram mooi rosé gebraden staartstuk of runderlende. Haal twee paprika's, een watermeloen en basilicum bij de groenteboer en vraag of hij ook wat kleine bietenblaadjes heeft.

Remco Jansen
Chef de cuisine Coperto Restobar



GAZPACCIO

1 klein blikje gepelde tomaten
2 rode paprika's
1 el honing
Zout
Peper
Olijfolie
1 mespuntje sambal

1. Pof de rode paprika in aluminiumfolie en laat ze hierin afkoelen.
2. Ontdoe ze van hun vel en kern en draai deze in een keukenmachine samen met de gepelde tomaten tot een dik sap.
3. Voeg nu de overige ingrediënten toe en draai goed door.
4. Zeef het geheel en schenk in een kannetje.

BASILICUMMAYONAISE

2 el mayonaise
Basilicum

1. Pluk de basilicum en gebruik alleen de blaadjes.
2. Blancheer de basilicumblaadjes kort in kokend water en spoel ze koud.
3. Vermeng ze met een staafmixer met een paar lepels mayonaise.

KLETSKOP

40 gram fijngehakte pijnboompitten
40 gram roomboter
35 gram bruine suiker
25 bloem
15 gram fijne suiker
1 sinaasappel
1 gram zout
1 mespunt sambal

1. Zet de roomboter op het vuur met de suiker en de geraspte schil en het sap van 1 sinaasappel.
2. Verwarm net zo lang tot de boter volledig gesmolten is.
3. Voeg met een garde de bloem toe en spatel daarna de pijnboompitten en sambal door het beslag.
4. Laat het mengsel afkoelen en doe het in een spuitzak.
5. Spuit bergjes ter grootte van een 2 euromunt op een siliconen bakmat.
6. Bak vervolgens in ongeveer 12 minuten af op 170 graden.

WATERMELOEN

1. Snijd van de meloen plakken van 1 cm dik.
2. Steek deze uit met iets ronds zoals een glas met een doorsnee van ongeveer 8 á 9 cm.

De overige watermeloen is altijd lekker voor een later moment als tussendoortje.

OPMAAK VAN HET BORD

1. Leg de watermeloen in het midden van een diep bord.
2. Maak van het vlees twee mooie roosjes en leg deze op de meloen.
3. Strooi hier wat peper en zout over.
4. Leg de kletskep over het vlees.
5. Giet voorzichtig een mooie ruime hoeveelheid gazpaccio om het geheel.
6. Plaats 3 toefjes basilicummayonaise op de kletskep.
7. Gebruik bietenblaadjes als garnering.

Dit gerecht toch liever door Coperto laten bereiden? U kunt nu thuis genieten van een 3-gangenmenu met [Coperto #athome](#).

TIP:
DOE STEELTJES
BASILICUM BIJ EEN
FLESJE OLIJFOLIE
VOOR LEKKERE
BASILICUMOLIE