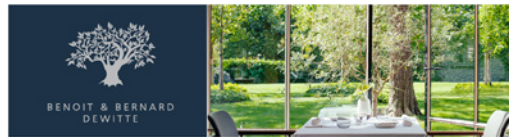


BOUILLON VAN KRUIDEN, YOGHURT EN RADIJSJES

Een recept van Benoit Dewitte





Bouillon van kruiden

Ingrediënten:

- 150g bladspinazie
- 10 ijsblokjes
- 5 eetlepels water of groentebouillon
- 200g kruiden: lavas, dille, peterselie
- 3 eetlepels honingazijn
- Peper & zout
- 5 eetlepels sla olie

Bereidingswijze:

Mix de kruiden, het ijs en water in een blender. Passeer door een zeef en breng op smaak met de azijn en kruiden. Werk af met de sla olie.

Griekse yoghurt

Ingrediënten:

- 200g Pur Natur Griek style yoghurt
- ½ teentje look geperst
- ½ lepel mosterd
- Suiker
- Peper & zout

Bereidingswijze:

Breng de yoghurt op smaak en doe in een spuitzak.

Radijsjes

Ingrediënten:

- Radijsjes
- Zeezout
- Verse limoenrasp
- Olijfolie
- Peper
- Honingazijn

Bereidingswijze:

Snij de radijsjes in verschillende vormen en breng ze op smaak met zeezout, verse limoenrasp, olijfolie, peper en honingazijn.

Schik ze in een diep bordje, breng de yoghurt tussen de radijsjes aan en giet de bouillon ernaast. Werk af met enkele broodcroutons, kruiden en bloemen.

Fotografie: Heikki Verdurme