



**Pittige Tom(aat)pouce**

**Tomaatblokjes**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Verse tomaten (ontpit en in kleine blokjes gesneden) | 135 | g |
| ALASKA EXPRESS NEUTRAAL | 25 | g |
| Water | 100 | g |
| Harissa | 10 | g |
| Gedroogde basilicum | 2 | g |

**Crème prise**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Gele room o.b.v. RAP’E | 250 | g |
| Slagroom (opgeklopt) | 250 | g |
| Ketchup | 100 | g |
| Harissa | 10 | g |

**Werkwijze**

|  |  |
| --- | --- |
| Bladerdeeg o.b.v. CRUSTY | Rol het bladerdeeg uit op 2,5 mm en bak vervolgens in een u-vorm. |
| Tomaatblokjes | Meng het water, de harissa en de ALASKA EXPRESS NEUTRAAL onder elkaar. Meng vervolgens de tomatenblokjes en de basilicum eronderdoor. |
| Crème prise | Meng alles tot een homogene massa. |
| Afwerking | In de u-vorm een laagje van de tomatenblokjes leggen en afspuiten met de crème prise. Werk af met stukjes bladerdeeg, blokjes gebonden tomaat en verse basilicum. |