



Duizend-tomatensla met huisgemaakte ricotta



Dit recept is komt uit het boek Home Made Zomer van Yvette van Boven
Fontaine Uitgevers
ISBN 9789059564206



duizend-tomatensla met huisgemaakte ricotta van geitenmelk, korianderzaad & basilicumolie

voor de ricotta
1,5 liter geitenmelk
het sap van 1 citroen
1 eetl. korianderzaad, even in een droge koekenpan geroosterd
1 theel. zout

voor de salade
750 gram zo veel mogelijk verschillende soorten tomaten
een paar eetl. basilicumolie (zie blz. 136)
het sap van 1 citroen
peper en zout

Verwarm de geitenmelk met het citroensap, 't korianderzaad en 't zout in een steelpan tot de melk schift. Laat 'm dan 3 minuten zacht koken, zodat de wei (het heldere deel) zich goed scheidt van de wrongel (het witte deel).
Giet alles door een schone kaasdoek die u in een zeef hebt gelegd. Vang de wei op in een kom eronder, want daarmee kunt u soda bread (zie mijn *Winterboek*) bakken. Wring de wrongel in het kaasdoek zo goed mogelijk uit en zet het doek met de ricotta in een vormpje waar gaatjes in zitten. (Dit heet een 'faiselle' in het Frans, maar u maakt dat ook van een blikje of bekertje waar u wat gaten in de bodem prikt.)
U kunt de ricotta ook direct zo gebruiken, u hoeft hem niet in een mal te duwen hoor.
Hoe langer u de kaas laat uitlekken, hoe harder hij wordt, dus voor ricotta hoeft dat niet lang te zijn. Ik laat hem wel helemaal koud worden in de koelkast.

Maak de salade.
Snijd de tomaten in schijfjes en spreid ze uit over een groot bord. Verkruimel de kaas erover en druppel er basilicumolie en citroensap overheen. Maal er peper en zout boven en dien gelijk op.