

Pita met auberginekaviaar, panna cotta van geitenkaas



SONJA VAN DE RHOER

Een dagje winkelen in Amsterdam eindigde in de beschutte tuin van de Brasserie van Baerle voor een late lunch. De Brasserie bestaat al sinds 1980, toen Floor van Ede en Wilmar te Winkel met een ontbijt- en lunchrestaurant begonnen.

Ontbijt werd diner in 1983 en het succes van Brasserie van Baerle gaf de eigenaressen vleugels. In 1991 openden ze Zabars, (nu in L'Entrecôte et les Dames), in 1995 Le Zinc et les Dames, gespecialiseerd in de Franse regionale keuken. De vierde zaak startte in 1998 - !Zest - een fusionkeuken in de grachtengordel.

In 2014 besloten de compagnons van weleer alleen verder te gaan. Sindsdien is Floor van Ede 100 procent eigenaar en manager van Brasserie van Baerle. Het leuke vind ik dat de brasserie in 1980 een succesformule was en nu nog steeds. De gerechten en wijnen zijn eigentijds en blijven verrassen en dat alles met een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding. Zo aten wij een heerlijke vegetarische lunch van gevulde pitabroodjes en een cassoulet met bonen en venkel (recept volgende week).

Bereiding:

Snijd de aubergines door de helft, besprenkel ze met 2 eetlepels olijfolie en gaar ze in de oven op 180 graden in ongeveer 40 minuten. Lepel het vruchtvlies eruit en voeg de rest van de olijfolie, het

citroensap, de knoflook en de bieslook toe. Breng op smaak met zout en peper.

Verwarm de room. Voeg al roerende het agar-agarpoeder toe en vervolgens de geitenkaas toe tot een gebonden massa ontstaat. Voeg het citroensap toe en breng op smaak met zout en peper. Laat dit in de koelkast in ongeveer 4 uur opstijven.

Bak de pitabroodjes om en om in de boter. Vul ze met de auberginekaviaar, de panna cotta van geitenkaas en wat sla en tomaat. Tip. Niet-strikte vegetariërs kunnen 2 gram gelatine gebruiken in plaats van agar-agar.

Ingrediënten voor 4

Voor de auberginekaviaar: 2 aubergines, 6 eetlepels olijfolie, sap van 1 citroen, 2 tenen knoflook, uitgeperst, half bosje bieslook, gehakt.

Voor de panna cotta van geitenkaas: 2 dl room, 100 gram verse (zachte) geitenkaas, 1,5 gram agar-agar (of eventueel 2 gram gelatine), sap van een halve citroen; 4 pitabroodjes, klontje boter, 2 smaakvolle tomaten, in plakjes, handje sla, peper, zout