



Buitengewoon!

**EXTRA OLIJFOLIE VAN EERSTE PERSING
EN BIOLOGISCHE TAFELOLIJVEN IN 10
WINNENDE RECEPTEN VAN CHEF-KOK
STELLATA ISIDE DE CESARE**

CONSORZIO OLIVICOLO ITALIANO
unaprol



Medegefinancierd door
de Europese Unie

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**



Waarom Bio.

Het antwoord is simpel: omdat het goed is en omdat het goed voor je is. Biologische extra olijfolie van eerste persing wordt namelijk verkregen uit de eerste persing van gezonde olijven, die net als vroeger met de hand worden geoogst en vooral op dezelfde dag worden geperst. Bovendien wordt het alleen verwerkt door middel van mechanische processen, zonder toevoeging van additieven. Het belang van biologische certificering mag niet worden onderschat: een biologische olie kan alleen worden geproduceerd door mechanische persing, koud of warm; dit betekent dat extractie met behulp van bijvoorbeeld oplosmiddelen volledig is uitgesloten. Om biologisch gecertificeerd te worden, is het essentieel om te voldoen aan de EU-regelgeving. Het bedrijf moet ook periodiek een reeks inspecties ondergaan door het Ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw.



Biologische extra vergine olijfolie. Het goede dat bijdraagt aan het welzijn.

Extra vierge olijfolie is niet alleen een voedingsmiddel, maar ook een geduchte bondgenoot in de preventie van verschillende ziekten. Verschillende onderzoeken hebben aangetoond dat dagelijks gebruik ervan kan helpen het LDL-cholesterol, het 'slechte cholesterol', in het bloed te verlagen en het percentage van het 'goede' HDL-cholesterol te verhogen. Het regelmatig consumeren van Bio EVO olie - zowel aan tafel als buiten de maaltijden om - helpt ook de bloeddruk en de kans op een hartaanval te verlagen. Maar daar houdt het niet op: de polyfenolen en vitamine E in extra vierge olijfolie hebben een formidabele antioxidantwerking, die atherosclerose helpt voorkomen en de veroudering van cellen en huid vertraagt. Bovendien hebben recente studies aangetoond dat mensen die rijk zijn aan olijfolie minder kans hebben op osteoporose en reumatoïde artritis dan mensen die weinig olijfolie eten.



Gezonde olijf in gezonde grond.

Het promoten van biologische landbouw betekent daarom het ontwikkelen van een productiemodel dat overexploitatie van natuurlijke hulpbronnen vermijdt en in plaats daarvan bodem, water en lucht gebruikt voor een duurzaam ontwikkelingsmodel. Een gebied als het Middellandse Zeegebied biedt een enorme variëteit aan olijfsorten van de hoogste kwaliteit, afkomstig uit de meest uiteenlopende gebieden en met unieke milieu-, klimaat- en landschapsumstandigheden. De vrucht van deze rijkdom is een buitengewone biodiversiteit, waartoe elk specifiek gebied bijdraagt door de expressie van verschillende olijvenvariëteiten ("cultivars"), gekenmerkt door persoonlijke organoleptische eigenschappen. De Europese olijventeelt is dus bijzonder gearticuleerd: de afzonderlijke cultivars zijn het resultaat van unieke territoriale omstandigheden en een specifieke genetische structuur, die zich in de loop der tijd op natuurlijke wijze heeft ontwikkeld en vandaag de dag een onnavolgbaar erfgoed vormt op het gebied van smaak en voedingskenmerken.

Iside De Cesare, een ster in de keuken. 1 Michelin-ster

We presenteren Iside De Cesare, chef-kok en eigenaar van het met een Michelin-ster bekroonde restaurant La Parolina in Acquapendente, in de provincie Viterbo. Iside verovert al jaren de meest veeleisende fijnproevers dankzij haar technisch onberispelijke gerechten, met een bewust eenvoudig profiel maar vol substantie. Dezelfde substantie als die van haar grote meesters: van Agata Parisella tot Heinz Beck, van Salvatore Tassa tot Gianfranco Bolognesi en Marco Cavallucci, tot de internationaal vermaarde patissier Gino Fabbri. Al deze meesters hebben haar een oprechte liefde voor lekker eten doorgegeven. En Isis verfraait haar tafel door lokale producten van het hoogste niveau te gebruiken, waarbij ze altijd let op de seizoensgebondenheid.



**OLIE EN SMAAK:
PERFECTE COMBINATIES
VOOR UW RECEPTEN**

Voor dit aromatische en kruidige gerecht is een **EVO-Olie van de Semidana cultivar (Sardinia)** geselecteerd, met een medium intense fruitigheid en duidelijke kruidige hints. Nuances van amandel, artisjok en een vleugje tomaat, gecombineerd met een gemiddelde bitterheid en kruidigheid, versterken de nuances van de bereiding.

Gevulde kip paprika, rozemarijn en lavendel Biologische EVO-Olie, Bio Tafelolijvenpesto en kruidencourgetteroom

Ingrediënten

Voor de kip

Scharrelkip	1
Biologische Extra Vergine	
Olijfolie	naar smaak
Zoete paprika	1 eetlepel
Fijn zout	naar smaak
Versgemalen zwarte peper	naar smaak

Voor de aromatische Biologische EVO-Olie

Biologische Extra Vergine Olijfolie	naar smaak
Verse rozemarijn	naar smaak
Lavendel	naar smaak

Voor Biologische Tafelolijvenpesto

Ontpitte biologische zwarte tafelolijven	gr 100
Gepelde amandelen	gr 20
Biologische Extra Vergine Olijfolie	ml 30
Knoflook (beroofd van ziel)	1/2 kruidnagel
Zwarte peper	naar smaak

Voor de courgetteroom

Courgettes	gr 400
Basilicum	naar smaak
Verse tijm	naar smaak
Biologische Extra Vergine Olijfolie	ml 30
Zout	naar smaak

Voorbereiding

Marineer de kip met Biologische Extra Vergine Olijfolie, zoete en gerookte paprika, zout en peper.

Verwarm in een pannetje de Biologische Extra Vergine Olijfolie met rozemarijn en lavendel op 65–70 °C, gedurende 20 minuten. Zeef en houd warm.

Mix de Biologische Tafelolijven met amandelen, Biologische Extra Vergine Olijfolie, knoflook en een snufje peper tot een gladde, homogene pesto. Voeg eventueel wat zout toe.

Snijd de courgettes in dunne plakjes en bak ze kort in een beetje Biologische Extra Vergine Olijfolie zonder te laten bruinen. Voeg tijm en basilicum toe en laat 3–4 minuten zachtjes garen. Mix krachtig en zeef tot een gladde, fluweelzachte crème. Bak de kip op de velkant 10–12 minuten tot de huid krokant is. Draai om en gaar verder. Bestrijk royaal met de gezeefde aromatische Biologische Extra Vergine Olijfolie.

Lepel wat courgettecrème op het bord, schik de kip in gelijke stukken erbovenop, werk af met toefjes pesto van Biologische Tafelolijven en enkele druppels Biologische Extra Vergine Olijfolie met lavendel en eventueel verse bloemetjes.

Tortelli gemaakt van Biologische EVO-Olie, Biologische Tafelolijven, knoflookcrème en aardappelen

Ingrediënten

Voor de pasta

00 bloem	gr 300
Eieren	3

Voor de vulling

Aardappelen	gr 400
Knoflook	2 kruidnagels
Biologische Extra Vergine Olijfolie	ml 50
Geraspte Parmigiano Reggiano DOP	gr 50
Zout	naar smaak
Peper	naar smaak
Nootmuskaat	naar smaak

Voor de knoflookcrème

Knoflook	6 kruidnagels
Verse room	ml 100
Melk	ml 50
Zout	naar smaak

Voor de uiteindelijke dressing

Biologische Extra Vergine Olijfolie	naar smaak
Biologische Tafelolijven	naar smaak
Geraspte Parmigiano Reggiano DOP	naar smaak
Paars aardappelpoeder	naar smaak
Verse tijm of rozemarijnblaadjes (optioneel)	naar smaak

Vorbereiding

Maak een kuiltje van bloem op het werkblad, voeg eieren, Biologische Extra Vergine Olijfolie en zout toe. Kneed tot een glad en elastisch deeg, wikkel in folie en laat 30 minuten rusten.

Kook aardappelen met schil in gezouten water, schil en pureer ze warm. Bak geperste knoflook in Biologische Extra Vergine Olijfolie tot goudbruin, verwijder de knoflook en giet de geurige olie over de puree. Voeg Parmigiano Reggiano DOP, zout, peper en nootmuskaat toe, meng en laat afkoelen.

Blancheer knoflook 2-3 minuten, kook daarna 10 minuten met room en melk. Klop tot een gladde crème, breng op smaak.

Rol het deeg uit tot 2 mm. Verdeel de vulling, dek af met een tweede laag en druk aan. Snijd de tortelli en sluit de randen goed.

Kook 2-3 minuten in gezouten water. Serveer met een beetje Biologische Extra Vergine Olijfolie, warme knoflookcrème, Parmigiano Reggiano DOP, Biologische Tafelolijven, verse tijm en eventueel paarse aardappelpoeder.

OLIE EN SMAAK: PERFECTE COMBINATIES VOOR UW RECEPTEN

Er werd een EVO-Olie van de *Leccino cultivar (Toscane)* bijgevoegd. De kruidige fruitigheid, met hints van amandel en artisjok, gaat gepaard met een delicate bitterheid en een gemiddelde pikantheid. Een evenwichtige keuze om de volle smaak van de tortelli te versterken.



**OLIE EN SMAAK:
PERFECTE COMBINATIES
VOOR UW RECEPTEN**

Voor dit intense en rustieke recept is gekozen voor een **EVO-Olie van de cultivar Coratina (Apulië)**, met een sterke fruitigheid en tonen van gemaaid gras, artisjok, peper en tomaat. De bitterheid en kruidigheid, beide goed aanwezig, voegen diepte toe aan de soep.

Gemengde peulvruchtensoep, gepofte pasta, Biologische Tafelolijven en Biologische EVO-Olie

Ingrediënten

Gemengde pasta (kleine formaten)	gr 100	Biologische Tafelolijven	naar smaak
Kikkererwten	gr 50	Rozemarijn	gr 5
Cannellini bonen	gr 50	Spaanse peper	naar smaak
Groene linzen	gr 50	Knoflook	gr 5
Zwarte linzen	gr 50	Zout	naar smaak
Biologische Extra Vergine Olijfolie	naar smaak	Peper	naar smaak

Vorbereiding

Week alle peulvruchten apart gedurende de nodige tijd. Kook ze gaar in ruim ongezoeten water. Giet af en bewaar wat kookwater.

Bak in een pan een teentje knoflook met een beetje Biologische Extra Vergine Olijfolie en een takje rozemarijn. Voeg wat van de gekookte peulvruchten en een beetje kookvocht toe. Mix tot een gladde en homogene massa. Breng op smaak met zout en peper.

Kook de gemengde pasta in ruim gezouten water. Giet het beetgaar af en voeg het samen met de overgebleven peulvruchten toe aan de groentesoep. Besprenkel met een flinke scheut Biologische Extra Vergine Olijfolie.

Om knapperigheid aan het gerecht toe te voegen, kook je een kleine hoeveelheid pasta in kokend water. Giet het af, spreid het uit op een bakplaat en droog het in de oven op 70 °C gedurende ongeveer 3 uur. Als het helemaal droog is, bak je het in hete Biologische Extra Vergine Olijfolie voor een gepofte en knapperig effect.

Serveer de soep warm in een kom. Maak af met knapperige pasta op het oppervlak, gesneden Biologische Tafelolijven, een paar druppels Biologische Extra Vergine Olijfolie en verse rozemarijnbloemen.

Saffraan Gesauteerde Rijst met Biologische Tafelolijven en Biologische EVO-Olie

Ingrediënten

Carnaroli-rijst	gr 300	Zout	naar smaak
Groentebouillon	gr 800	Peper	naar smaak
Saffraan stampers	gr 1	Biologisch zwart olijvenpoeder	naar smaak
Saffraanpoeder	naar smaak	Biologisch zwarte olijvenpaté	naar smaak
Boter	gr 60	Verse munt	naar smaak
Geraspte Parmigiano			
Reggiano DOP	naar smaak		
Biologische Extra Vergine Olijfolie	naar smaak		

Vorbereitung

Rooster de rijst in een pan met een beetje Biologische Extra Vergine Olijfolie. Blus af met een beetje hete bouillon en kook verder terwijl je de rest van de bouillon geleidelijk toevoegt en vaak roert.

Los halverwege het koken de saffraanstampers op in een pollepel hete bouillon en voeg toe aan de rijst. Breng zachtjes roerend aan de kook.

Roer de risotto met de boter en geraspte Parmigiano Reggiano DOP terwijl het vuur uit staat. Roer tot het romig en homogeen is. Verdeel de risotto in een gelijkmatige laag over een bakplaat en laat volledig afkoelen. Druk de rijst als hij koud is in een ronde vorm of vorm hem in de gewenste vorm. Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag met een drupje Biologische Extra Vergine Olijfolie en bak de rijst aan beide kanten tot hij een gouden, knapperig korstje heeft.

Schik de gesprongen rijst in het midden van het bord. Garneer met kleine klontjes Biologische zwarte Tafelolijvenpaté, een beetje Biologische Tafelolijvenpoeder (indien beschikbaar) en verse muntblaadjes voor een aromatische en frisse toets.



OLIE EN SMAAK: PERFECTE COMBINATIES VOOR UW RECEPTEN

Er is een EVO-Olie cultivar *Casaliva* (Lombardije) voorzien, een typische variëteit van het Gardameer. Het heeft een evenwichtige smaak met een licht overheersende bitterheid, fruitige en kruidige aroma's met een nasmaak van amandel en artisjok. Ideaal bij saffraan.

Pappardelle met wild zwijn en Biologische Tafelolijven, tomatenreductie en Biologische EVO-Olie

Ingrediënten

Meel	gr 200	Biologische Extra Vergine	
Eieren	2	Olijfolie	naar smaak
Wild zwijnenvlees	gr 300	Rozemarijn	naar smaak
Cherrytomaten	naar smaak	Laurel	naar smaak
Selderij	2 ribben	Juniper	naar smaak
Wortel	2	Biologische zwarte	
Gouden ui	1	Tafelolijven	gr 30
Rode wijn	glas 1	Zout en peper	naar smaak

Vorbereitung

Knead de bloem met de eieren tot een gladde en elastische massa. Dek af met huishoudfolie en laat rusten.

Rol een dun vel uit en snijd er brede pappardelle uit. Leg ze op een met bloem bestoven bakplaat en laat lichtjes drogen.

Snijd het everzwijnvlees in kleine stukjes en marineer het in rode wijn met kruiden en specerijen.

Bak in een grote pan de gesneden selderij, wortel en ui in Biologische Extra Vergine Olijfolie. Voeg het vlees uit de marinade toe en bak het aan alle kanten goed bruin. Blus af met wat rode wijn uit de marinade en laat het volledig verdampen. Laat op een zacht vuurtje verder garen gedurende minstens een uur en voeg indien nodig een beetje water of bouillon toe. Pas het zout en de peper aan het einde van de bereiding aan.

Snijd de tomaten en fruit ze met een drupje Biologische Extra Vergine Olijfolie, zout en peper. Voeg een beetje water toe en laat inkoken. Zeef de saus door een fijne zeef en kook verder tot ze dik en fluweelachtig is.

Kook de pappardelle in ruim gezouten water, laat ze beetgaar uitlekken en schep ze kort om in een pan met wat van de wildzwijnragout.

Schik een laagje tomatenreductie op de bodem van het bord, leg de gekruide pappardelle erop, compleet met meer gehaktsaus, in messen gesneden Biologische Tafelolijven en een drupje rauwe Biologische Extra Vergine Olijfolie.



**OLIE EN SMAAK:
PERFECTE COMBINATIES
VOOR UW RECEPTEN**

Er is gekozen voor een **EVO-Olie van de cultivar Nostrale di Rigali (Umbrië)**, met een medium kruidige fruitigheid en een medium bittere en kruidige afdronk. De toetsen van artisjok en witlof passen perfect bij wildzwijnvlees.

**OLIE EN SMAAK:
PERFECTE COMBINATIES
VOOR UW RECEPTEN**

Voor deze creatieve bereiding werd een **EVO-Olie van de Tonda Iblea cultivar (Sicilië)** geselecteerd, met een medium tot intense groene fruitigheid en sterke toetsen van tomatenblad. Lichte bitterheid en intense kruidigheid begeleiden de zoete tonen van de gekonfijte sinaasappel met karakter.

Biologische EVO-Olie rustieke taart met Biologische Tafelolijven paté en gekonfijte sinaasappel

Ingrediënten

Meel gr 250
Biologische Extra Vergine
Olijfolie gr 90
Koud water gr 60 ongeveer
Zout gr 5

Voor de vulling

Kool of savooiekool 1/2
Rode ui 1
Sinaasappel (schil en sap) gr 60

Ontpitte biologische
zwarte Tafelolijven gr 100
Biologische Extra Vergine
Olijfolie naar smaak
Zout naar smaak
Peper naar smaak
Gekonfijte
sinaasappel naar smaak
Venkel naar smaak

Vorbereiding

Kneed de bloem met water, een snufje zout en een drupje Biologische Extra Vergine Olijfolie tot een glad, homogeen deeg. Wikkel in huishoudfolie en laat minstens een half uur rusten in de koelkast

Snijd de ui en Savooiekool in dunne plakjes. Verhit in een pan een scheutje Biologische Extra Vergine Olijfolie en laat de ui samen met de Savooiekool smelten. Voeg het sap en de geraspte schil van sinaasappel toe en kook op een zacht vuur tot de Savooiekool zacht en droog is. Breng op smaak met zout en peper en laat afkoelen.

Rol het deeg dun uit met een deegroller of deegsnijder. Bekleed een eenpersoons bakvorm (of meerdere kleine vormpjes) met het deeg en laat een klein randje over. Vul met de gestoofde Savooiekool en maak de vulling goed vlak.

Bak ongeveer 35 minuten in een op 180 °C voorverwarmde statische oven, of tot de bodem en het oppervlak goudbruin zijn.

Haal uit de oven en laat lichtjes afkoelen. Serveer met een drupje rauwe Biologische Extra Vergine Olijfolie, garneer met gehakte Biologische zwarte Tafelolijven, gekonfijte sinaasappelschil en plukjes wilde venkel voor een aromatisch en decoratief tintje.

**OLIE EN SMAAK:
PERFECTE COMBINATIES
VOOR UW RECEPTEN**

Gepaard met een **EVO-Olie van de Peranzana cultivar (Puglia)**, met een medium kruidige fruitigheid en hints van artisjok, amandel en verse kruiden. De balans van medium bitterheid en kruidigheid maakt het een elegante begeleider van dit geurige zomergerecht.

Fusilli aubergine, tomaat, munt en Biologische EVO-Olie

Ingrediënten

Griesmeel	gr 300
Warm water	ml 150 ongeveer
Aubergines	2
Cherrytomaaten	gr 200
Rode ui	1
Biologische Extra Vergine Olijfolie	naar smaak

Gezouten ricotta	gr 100
Vers basilicum	naar smaak
Verse munt	naar smaak
Zout	naar smaak
Peper	naar smaak

Voorbereiding

Kneed het griesmeel met water tot een glad en elastisch mengsel.

Vorm er stokjes van en rol ze op een speciaal ijzer om er fusilli van te maken. Laat ze lichtjes drogen op een bebloemde bakplaat.

Snijd de aubergines in blokjes, zout ze licht en laat ze ongeveer 15 minuten staan om de bitterheid te verwijderen. Droog ze met keukenpapier.

Verhit in een grote koekenpan een scheutje Biologische Extra Vergine Olijfolie en fruit de fijngesneden ui zachtjes. Voeg de gehalveerde cherrytomaatjes en de aubergines toe. Kook op middelhoog vuur met het deksel op de pan tot de groenten zacht maar niet papperig zijn. Breng op smaak met zout en peper. Voeg op het einde van de kooktijd de handgehakte munt en basilicum toe.

Kook de fusilli in ruim gezouten water. Giet ze beetgaar af en doe ze in de pan met de bereide saus. Roer er geraspte gezouten ricotta kaas door.

Compleet met een drupje rauwe Biologische Extra Vergine Olijfolie, verse kruidenblaadjes en, indien gewenst, een knapperig wafeltje Parmigiano Reggiano DOP.

Tomatencoulis, primo sale, Biologische Tafelolijven, Biologische EVO-Olie en broodcroutons

Ingrediënten

Rijpe tomaten	gr 500	Basilicum	naar smaak
Primo sale	gr 200	Verse munt	gr 5
Zelfgebakken brood	gr 150	Wilde venke	naar smaak
Biologische zwarte Tafelolijven	gr 50	Zout	naar smaak
Biologische Extra Vergine Olijfolie	gr 60	Peper	naar smaak

Vorbereitung

Was de tomaten grondig, snijd het velletje in kruisjes en blancheer ze enkele seconden in kokend water. Giet ze af en koel ze onmiddellijk in water met ijs. Pel de tomaten en meng ze met een paar basilicumblaadjes tot een gladde coulis. Voeg een drupje Biologische Extra Vergine Olijfolie, een paar druppels citroensap, zout en peper toe. Passeer het mengsel door een zeef om eventuele vezelige resten of zaadjes te verwijderen.

Snijd het brood in blokjes, kruid met een drupje Biologische Extra Vergine Olijfolie en rooster in de oven tot het gelijkmatig goudkleurig en knapperig is.

Snijd het primo sale in regelmatige blokjes.

Ontpit de Biologische zwarte Tafelolijven en laat ze heel of halveer ze.

Giet de koude coulis in een kom. Voeg de kaasblokjes, broodcroutons en Biologische Tafelolijven toe. Werk af met verse muntblaadjes en wilde venkel. Werk af met een drupje rauwe Biologische Extra Vergine Olijfolie.

OLIE EN SMAAK: PERFECTE COMBINATIES VOOR UW RECEPTEN

Er is gekozen voor een **EVO-Olie van de cultivar Itrana (Lazio)**, met een medium intense kruidige fruitigheid en toetsen van tomaat en basilicum. De intense kruidigheid en lichte bitterheid maken het een perfecte aanvulling op frisse, geurige gerechten.



OLIE EN SMAAK:
PERFECTE COMBINATIES
VOOR UW RECEPTEN

De Dolce cultivar uit Rossano (Calabrië) werd geselecteerd voor zijn medium kruidige fruitigheid, met toetsen van amandel, artisjok en tomaat. Een gemiddelde bitterheid en kruidigheid brengen de rijkdom van het gerecht in evenwicht.

Saltimbocca alla romana met Biologische Tafelolijven en Biologische EVO-Olie

Ingrediënten

Meel	gr 100
Dunne plakjes kalfsvlees	4
Zoete rauwe ham	4 plakjes
Verse salie	8 bladeren
Droge witte wijn	gr 50
Biologische Extra Vergine Olijfolie	gr 20

Zout	naar smaak
Peper	naar smaak
Gemengde Biologische Tafelolijven (voor garnering)	gr 50

Vorbereiding

Leg op elk plakje kalfsvlees een plakje ham en een blaadje salie. Zet de ingrediënten vast met een tandenstoker zodat ze goed aan het vlees blijven plakken.

Bestrooi alleen de kant van het vlees zonder de ham lichtjes met bloem. Verhit een scheutje Biologische Extra Vergine Olijfolie in een koekenpan en leg de saltimbocca met de bebloemde kant naar beneden. Bak ze op hoog vuur goudbruin en draai ze dan snel om naar de andere kant.

Blus af met witte wijn en laat de alcohol verdampen. Laat nog enkele minuten verder koken, zodat het vlees mals blijft. Pas alleen zout toe indien nodig en voeg een licht pepermalen toe.

Serveer de saltimbocca warm en bedruip ze met het kookvocht. het gerecht af met wat Biologische Tafelolijven.

Chocoladevlaai in Biologische EVO- Olie met aardbeien en gouden chocoladeblaadjes

Ingrediënten

70% pure chocolade	gr 200	Zout	naar smaak
Biologische Extra Vergine		Verse room	
Olijfolie	gr 100	(voor erbij)	gr 100
Suiker	gr 30	Suiker	gr 20
Hele eieren	2	Verse aardbeien	naar smaak
Meel	gr 20	Gouden	
Crème	ml 30	chocoladebladeren	naar smaak

Vorbereiding

Smelt de pure chocolade in een bain-marie. Voeg, eenmaal gesmolten, de Biologische Extra Vergine Olijfolie toe en roer tot het glanzend en glad is.

Klop in een kom de hele eieren met de suiker luchtig en luchtig.

Roer de lauwe chocolade voorzichtig door het eimengsel, zodat het niet uit elkaar valt. Voeg de gezeefde bloem toe met een snufje zout, voeg dan de room toe en meng voorzichtig tot het mengsel uniform is.

Giet het deeg in een beboterde en bebloemde vorm en vul hem voor driekwart. Bak in een op 150 °C voorverwarmde statische oven tot de vlaai gaar is.

Laat iets afkoelen en serveer de vlaai dan in plakjes. Versier met toefjes slagroom, doormidden gesneden verse aardbeien, een muntblaadje voor de frisheid en, indien beschikbaar, een paar gouden chocoladeblaadjes.

OLIE EN SMAAK: PERFECTE COMBINATIES VOOR UW RECEPTEN

Een verfijnd dessert vergezeld van een **EVO-Olie van de Ascolana Tenera cultivar (Marche)**. Medium licht kruidige fruitigheid met toetsen van tomaat, appel en amandel. De middelzware pikantheid en bitterheid zorgen voor een verrassende en harmonieuze toets.





www.eccebio.eu

Gefinancierd door de Europese Unie. De hier geuite ideeën en meningen komen echter uitsluitend voor rekening van de auteur(s) en geven niet noodzakelijkerwijs de ideeën of meningen van de Europese Unie of het Europees Uitvoerend Agentschap onderzoek (REA) weer. Noch de Europese Unie, noch de steunverlenende autoriteit kan ervoor aansprakelijk worden gesteld.