Basilicum spaghetti met tomaat, mozzarella en balsamico kaviaar

## Ingrediënten

* Rucola spaghetti
* Tomaten
* Mozzarella bolletjes
* Balsamico kaviaar
* Peper en zout

Volg eerst de recepten voor de rucola spaghetti en de balsamico kaviaar. Als deze dingen klaar zijn kun je verder met het samenstellen van het voorgerecht.

## Werkwijze

1. Snijd de tomaatjes doormidden en leg er een aantal op een bord.
2. Leg de spaghetti hier tussen in.
3. Snijd de mozzarella bolletjes doormidden en leg een halfje op elke tomaat.
4. Leg hier nu een paar balsamico kaviaar bolletjes op.

# Basilicum spaghetti

## Ingrediënten

* 1 plantje basilicum
* 1 kopje sla
* ¾ kopje water
* 5 doseerlepels agar-agar
* peper en zout

## Extra nodig

* bak met koud water
* 2 spuiten
* slang

## Werkwijze spaghetti:

1. Doe de basilicum, sla en het water in een hoge maatbaker en mix met een staafmixer tot het glad is. Voeg een beetje peper en zout toe voor de smaak. Kijk of dit ongeveer 300 ml is, voeg anders nog een beetje basilicum of sla toe.
2. Doe het mengsel in een pannetje en voeg 5 afgestreken doseerlepels agar-agar toe. Laat het mengsel koken terwijl je aan het roeren bent.
3. Doe het vuur uit en laat het mengsel een beetje afkoelen, roer het af en toe nog door.
4. Pak nu een spuit en de slang. Houd de spuit in je mengsel en trek nu rustig de spuit naar boven tot hij vol is.
5. Haal het spuitje van de slang af (zorg dat je de uiteinden van de slang omhoog houdt).
6. Houd de slang nu een poosje in de bak met koud water die klaarstaat.
7. Als de spaghetti stevig lijkt te zijn, haal je hem uit de bak met water.
8. Pak nu een nieuwe spuit en vul die met lucht. Zet hem op de slang en druk voorzichtig de groene spaghetti er uit.
9. Leg ze netjes op een bord, totdat we ze verder gaan gebruiken.

*VRAAG: Wat is agar-agar denk je? Hoe kan het dat de spaghetti hard wordt?*

# Balsamicoazijn kaviaar

## Ingrediënten:

* 1 glaasje olijfolie
* 100 ml balsamico azijn
* 2,5 afgestreken maatlepels agar-agar

## Extra nodig:

* spuitje

## Werkwijze kaviaar:

1. Het glas met olijfolie staat al in de vriezer, het is belangrijk dat deze koud is. Het glas kun je ophalen wanneer je hem nodig bent.
2. Doe de balsamico azijn en agar-agar in een pannetje, verwarm het terwijl je stevig aan het roeren bent. Laat het een paar minuutjes doorkoken
3. Gebruik een schuimspaan om eventueel schuim er af te halen.
4. Wacht een paar minuten tot de temperatuur gedaald is.
5. Haal nu de olijfolie uit de vriezer.
6. Vul een spuitje met de azijn. Druppel nu voorzichtig de azijn in de olijfolie door zachtjes het spuitje in te drukken. Het is belangrijk dat je ver boven het glas de druppels laat vallen.
7. Wacht een paar minuten, haal dan de gevormde bolletjes voorzichtig uit het glas met een lepel met gaatjes. Spoel de bolletjes in een glas water.

*VRAAG: Wat gebeurt er als de olijfolie niet koud genoeg is?*