**Cremoso al grana padano con aceto balsamico**

mascarpone
grana padano
room
agar agar
prosciutto

balsamico
Parmezaanschilfers
perzik
pistachenootjes
oude rode balsamico
balsamicoparels

**De kaasbereiding**. Breng de inhoud van een flesje volle room aan de kook. Meng met 2 gram agar agar en laat nog een minuutje doorkoken. Verminder het vuur tot onder het kookpunt en meng de room met de inhoud van een potje mascarpone. Breng op smaak met peper, zout en een paar flinke scheuten witte balsamico. Die moet je duidelijk proeven in de bereiding.

Meng af het vuur met ongeveer 100 gram fijn geraspte grana padano. Deze kaas moet volledig opgaan in het mengsel. Blijf kloppen met een garde tot alle korrels uit het mengsel verdwenen zijn en je een homogene massa hebt.

Bekleed een platte glazen kom met folie. Giet het kaasmengsel erin en zorg ervoor dat het overal even dik is en het oppervlak glad. Dek af en laat afkoelen. Zet de kom daarna in de koelkast tot de bereiding volledig opgesteven is.

**Ondertussen**. Snijd een ongeschilde perzik op dunne schijven. Maak schilfers van een blok Parmezaan. Plet een handvol pistachenootjes in een vijzel. Draai een paar plakjes prosciutto, gedroogde Italiaanse ham, type Parmaham op roosjes.

**Het bord.** Haal de kom uit de frigo, verwijder de folie en stort de inhoud op je werkblad. Snijd er met een scherp mes balkjes uit, 4 per bord en allemaal even lang, breed en dik. Stapel de balkjes zoals omgevallen dominostenen op het bord. Leg er naar eigen inzicht en inspiratie de hamroosjes bij, steek er de schijfjes perzik tussen, garneer met oude rode balsamico, balsamicoparels en de pistache. Werk af met Parmezaanschilfers. Geniet van het succes aan tafel.