

RATU RAJA

Le Restaurant

Bloemkool-risotto / jackfruit / cavolo nero / aubergine-saus/ Griet

Ingrediënten

Bloemkoolrisotto:

1 witte bloemkool
0,35 1 sinaasappelsap
10 djerukblad
1 klontje boter

Jackfruit:

2 blikken jonge jackfruit
100 gr bloem
80 gr water
70 gr soja

Cavolo Nero:

18 bladeren cavolo nero
50 gr soja
30 gr sesamzaadjes

Auberginesaus:

3 gr komijn (djinten)
3 gr korianderzaad (ketumbar)
200 gr sjalot
200 gr champignons
1 spaanse peper
3 tenen knoflook
300 gr aubergine
300 ml rode wijn
300 gr ossenstaartbouillon
100 gr laos
40 gr kentjur
40 gr geelwortel (kunjit)
10 djerukblad
2 kaneelstok

Griet:

18 stuks Griet zonder vel

Bereiden:

Cavolo Nero:

Snijd de nerven uit de cavolo nero. Snijd de nerven in kleine stukjes en bewaar. Stoom de bladen 3 minuten, en meng ze direct met de soja en sesamzaadjes.

Droog de bladeren in de oven op 80 graden.

Auberginesaus:

Verhit de korianderzaadjes en komijn in een droge pan en vermaal. Snijd de sjalot, champignons, spaanse peper en knoflook in brunoise. Zet dit aan. Snijd de aubergine in blokjes, voeg toe, voeg de korianderzaadjes en komijn toe en stooft gaar.

Voeg de rode wijn toe en kook in.

Was de laos, kentjur, geelwortel en snij in dunne plakken.

Voeg dit toe.

Voeg de ossenstaartbouillon, djerukbladen en kaneel toe.

Laat op laag vuur 15 minuten staan.

Verwijder de laos, kentjur, geelwortel, djerukbladen en kaneel.

Vermaal de saus in de blender, bind iets op met xantaan, breng op smaak met zout, peper en appelciderazijn.

Monteer met olijfolie.

Bloemkoolrisotto:

Haal de bladeren van de bloemkool, snijd de stengel eraf en bewaar. Snijd de rest van de bloemkool in zeer kleine stukjes. Snijd de sjalot brunoise. Zet de sjalot aan. Voeg de bloemkool toe en zet aan. Voeg beetje bij beetje de sinaasappelsap toe, laat het steeds bijna inkoken. Als de bloemkool gaar is, voeg de boter toe en breng op smaak.

Jackfruit:

Snijd de jackfruit in dunne plakken. Meng de soja, bloem en water, het moet een dikke pap zijn.

Afmaken:

Doe wat risotto in een steek ring op het bord.

Haal de jackfruit door het beslag en bak aan beide zijden, plaats op bord.

Schaaf de bloemkool stengel deels op de truffelschaaf, voeg zout en rijstazijn toe, en leg op de risotto.

Schaaf de rest van de stengel op de microplane over het bord.

Stoof de stengelstukjes cavolo nero, breng op smaak met soja, en voeg toe op het bord.

Haal de griet door de bloem, en bak zachtjes in boter, breng op smaak en leg op het bord.

Trek de saus op het bord en leg de gedroogde cavolo nero bovenop.