

ELEA



**HET MENU DAT WE VANDAAG KOKEN IS VAN DE HAND VAN TAKIS PANAGAKIS,
EIGENAAR & CHEF-KOK VAN RESTAURANT ELEA TE RIJSWIJK:**

‘Met Elea wil ik gasten een nieuw soort keuken bieden en andere smaken laten beleven. Die nieuwe keuken weerspiegelt mijn visie op koken, mijn Griekse achtergrond en mijn ervaringen bij sterrenrestaurants. Daardoor zijn mijn gerechten goed doordacht en innovatief. Niet direct herkenbaar als Grieks, wel vol Griekse elementen. Zoals de nadruk op pure smaken en verse producten. Bij Elea wil ik gasten laten kennismaken met mijn kookstijl en laten dineren op hoog culinair niveau, tegen een betaalbare prijs.’

MENU FEBRUARI 2019 - 6-gangenmenu

Koningsvis ceviche – komkommer – bergamot – harissa

Krab – venkel – citroen – avocado


Rode poon– wortel- groene olijf -fregola

Kwartel – bietjes – linzen – feta


Kalfswang (stifado style) - uien – aardappel – kappertjes

Yoghurt - walnoten – honing – peer - kamille


Koningsvis ceviche – komkommer – bergamot - harissa

Voorgerecht voor 16 personen		Moeilijkheidsgraad: 
Uitvoering: 2 personen	Uitserveren: 20.00 uur	Apparatuur: oven 160°C, sapmaker, magnetron

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Koningsvis 800 g koningsvisfilet (of andere vis zoals zeebaars) met huid</p>	<p>Trek de huid van de visfilet. We gebruiken deze om tot een krokant huidje te drogen. Snijd de filet in mooie dunne plakjes van ca. ½ cm. Gaar de vis – vlak voor het uitserveren - gedurende 5 à 10 minuten in de onderstaande marinade. Haal dan uit de marinade.</p>
<p>Ceviche marinade 400 g citroensap 400 g limoensap 1 bergamot 1 spaanse peper</p>	<p>Was de bergamot goed en rasp de schil van de bergamot. Pers de vrucht uit. <i>Bewaar de helft van rasp en sap voor de komkommersap met bergamot (zie onder).</i> Maak de peper schoon en snipper. Meng sappen, peper en bergamot rasp.</p>
<p>Krokant huidje vel van de visfilet</p>	<p>Verwarm de oven voor op 160°C. Schraap de huidjes goed schoon. Droog de huid tussen <u>schone</u> siliconenmatjes met een gewicht erop in ca. 30 minuten tot krokant en goudbruin.</p>
<p>Cous cous salade 200 g cous cous 1/2 bos bladpeterselie 1/2 bos dille 1/2 bos kervel 1 komkommer 1 citroen 4 el olijfolie 150 g Griekse yoghurt peper, zout</p>	<p>Gaar de cous-cous in water volgens aanwijzing op de verpakking. Schep om met een vork. Schil de komkommer, verwijder de zaadlijsten met een dessertlepel en snijd in kleine brunoise (½cm x ½cm). Hak zoveel kruiden klein als nodig voor de salade (enkele eetlepels van elke soort). <i>Geef de bladstelen én de resterende peterselie en kervel aan de derde gang t.b.v. de wortelsaus en kruidenboter.</i> Rasp de schil van een goed gewassen citroen en pers deze uit. Klop de yoghurt met de olijfolie, voeg zeste en citroensap naar smaak toe. Breng hoger op smaak met peper en zout. Maak de cous cous aan met de komkommerbrunoise, enkele eetlepels peterselie, dille en kervel en de yoghurtdressing. Zet op kamertemperatuur weg tot gebruik.</p>

<p>Komkommersap & bergamot 6 komkommers 15 g zout 50 g sushi azijn 10 g chardonnay azijn bergamotsap en-rasp (zie boven) snufje Xantana</p>	<p>Pers de komkommers tot sap. Voor dit gerecht 1,5 liter nodig. <i>Gebruik de rest voor het tzatzikischuim.</i> Meng de ingrediënten. Iets binden met een snufje Xantana. Zet koel weg tot gebruik.</p>
<p>Tzatziki schuim 250 g Griekse yoghurt 25 g olijfolie 6 gr witte wijnazijn ½ teentje knoflook 2 takjes dille komkommersap (zie boven) zout</p>	<p>Mix alle ingrediënten in de blender en breng op smaak met zout. Zeef de massa en giet over in een kидde en zet onder druk met 2 gaspatronen. Zet koel weg tot gebruik.</p>
<p>Harissa crème 15 g harissa 75 g zure room 50 g eiwit 125 g Griekse yoghurt sap van 1/2 limoen snufje gerookte paprika zonnebloemolie 1 g Xantana</p>	<p>Maak met de staafmixer een emulsie van de ingrediënten. Zet koel weg tot gebruik.</p>
<p>Komkommersliertjes 1 komkommer sushi azijn</p>	<p><i>Bewaar de komkommerschillen voor de dilleolie.</i> Schil en snijd de komkommer tot de zaadlijst in dunne sliertjes. Marineer in de sushi azijn. Rol ze voor gebruik op.</p>
<p>Olie van dille 200 g komkommerschillen 1/2 bos dille 200 gr neutrale olijfolie</p>	<p>Plaats de schillen in de magnetron op een <i>lage</i> stand tot ze zacht zijn en mooi groen. Pureer de dille en komkommer met de olie in de blender. Passeer door een zeef. Zet weg tot gebruik.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie (zie foto van Takis)</p> <p>2 mini komkommers (pepquino) in dunne plakjes gesneden</p> <p>dilletopjes</p> <p>blauwe bloemetjes</p> <p>200 g feta, tot crumble gesneden</p>	

Krab – venkel – citroen - avocado

Voorgerecht voor 16 personen Uitvoering: 2 personen Uitserveren: 20.20 uur	Moeilijkheidsgraad:  Apparatuur: sapmaker, stoomoven 100°C
-----------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Venkel 1 grote venkelknol of 2 kleinere ijswater	Verwijder de toppen, de harde kern en niet wit buitenblad. Snijd de venkel in de <u>lengte</u> zeer fijn op de Japanse mandoline. Haal de venkeldelen los en koel op ijswater. Zet koud weg tot gebruik. <i>Venkelresten gaan naar de granité.</i>
Venkel-ouzo granité 1 venkel + venkelresten 25 g suikerwater sap van 1 limoen 1 takje dragon zout 25 g ouzo 3 kleine blaadjes gelatine	Maak sap van de venkel en venkelresten. Hak de dragon fijn. Week de gelatine. Maak suikerwater van 25 gr water en 25 gr suiker en los hier de gelatine in op. Meng de ingrediënten en vries in. Schep elk half uur om met een vork.
Kingkrab 2 Kingkrabpoten (gekookt) neutrale olijfolie	Stoom de (bevroren) krabpoten 5 minuten in de stoomoven en laat wat afkoelen. Knip de poten in de lengte aan 2 zijden open en haal het vlees eruit. Controleer zorgvuldig op stukjes pantser en balein. Maak de krab aan met zachte olijfolie en limoenmayonaise (zie onder).
Limoenmayonaise 45 g eiwit 40 g yoghurt rasp van 1 limoen 30 gr limoensap 2 dl zonnebloemolie zout <i>TIP:</i> <i>Gebruik de staafmixer met</i> <i>opzetstukje met golfjes</i>	Meng de ingrediënten voor de mayonaise, behalve de olie, in een <u>smalle</u> maatbeker. Giet daarna de olie erop. Laat 5 à 10 minuten rusten zodat de temperatuur zo gelijk mogelijk wordt. Puls dan met een staafmixer enkele keren op een lage stand. Blend vervolgens 10 seconden op de hoogste stand. Trek de staafmixer langzaam met een cirkelende beweging omhoog. Breng de mayonaise op smaak met zout, en eventueel extra limoensap.
Citroencrème 100 g verse citroenschil van 6 citroenen 2 g zout 100 g citroensap 65 g suiker 65 g boter 1 g Xantana 1 g agar-agar	Schil de citroenen met de dunschiller. Blancheer de schillen 6 keer, steeds in vers water. Pers 100 gr citroensap. Pureer de schillen samen met zout, citroensap en suiker. Verwarm de massa tot 100°C. Voeg vervolgens de boter, xantana en agar-agar toe. Verwarm de massa opnieuw tot 100°C. Stort op een bakplaat en laat afkoelen. Draai fijn in de blender en doe over in een spuitzak met klein spuitmondje.

<p>Taramacrème 200 g Tarama (viskuitpuree) venkelzaad (bij serveren) venkeltopjes (bij serveren)</p>	<p>Taramacrème Maak de crème, indien nodig, wat smeuiiger met wat olijfolie. Doe de crème over in een spuitzak met klein spuitmondje en zet koud weg tot gebruik. Bestrooi de crème bij het serveren met wat venkelzaad en decoreer met een venkeltopje.</p>
<p>Gebrande avocado 2 stuks rijpe avocado</p>	<p>Gebrande avocado Snijd de avocado in 2 helften en haal voorzichtig uit de schil. Brand de avocadohelften met de gasbrander. Snijd vervolgens overlangs in dunne plakjes.</p>
<p>Gefrituurde tacorondjes 1 pak grote tortilla's</p>	<p>Gefrituurde tacorondjes Steek rondjes van 5 cm uit de tortilla's (3 per persoon). Frituur op 180°C knapperig.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie (zie foto Takis)</p> <p>potje Picual olijfolie parels (merk: Cavariane) Vene Cress Salty Fingers</p>	<p>Eindbewerking en presentatie Zet een mooi rondje salade op het bord met behulp van een serveerring. Spuit dotjes tarama crème en citroencrème rondom. Dresseer de overige ingrediënten erop en omheen.</p> 

Rode poon – wortel - groene olijf - fregola

Tussengerecht voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen
 Uitserveren: 20.45 uur

Moeilijkheidsgraad: 
 Apparatuur: ---

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Rode poon 17 poonfilets met vel 150 g roomboter</p>	<p>Was en droog de filets. Klaar de roomboter. Verwijder de graten in het midden met een pincet/tang. Zet koel weg tot de eindbereiding. De filets worden dan op de huid gebakken in wat geklaarde roomboter.</p>
<p>Wortelcrème wortelsap van 1/2 bundel bospeen 450 g bospeen 75 g roomboter 1 limoen korianderpoeder crème fraîche (indien nodig)</p>	<p>Maak wortelsap van 1/2 bundel bospeen. Maak de wortel schoon. Snijd de wortel in kleine blokjes en gaar in wat van de wortelsap. Giet af, maar bewaar het wortelsap voor de wortelsaus. Rasp de schil van goed gewassen limoen en pers deze uit. Pureer de wortel in de blender, samen met de boter, limoensap en rasp. Breng op smaak met koriander en zout. Voeg zonodig wat crème fraîche toe. Doe over in een spuitzak en zet koel weg tot gebruik.</p>
<p>Wortelsaus 100 gr winterwortel 1 ui peterseliestelen (van gang 1) 1 venkel 1 el tomatenpuree 1 tl korianderzaad 1 tl vadouvan 1/2 tl sechuan peper 3 curryblaadjes citroensap 1 borrelglas Martini dry 1 blik kokosmelk 1 pot gevogeltefond wortelsap (restant >250 ml)</p>	<p>Rasp de citroenschil (<i>bewaar wat voor de kruidenboter</i>) en pers citroen uit. Snijd de wortel in plakjes. Meng wortelsap en gevogeltefond en voeg de overige ingrediënten toe. Voorzichtig met het citroensap! Kook de saus in tot 1/3. En zeef. Breng op smaak met peper en zout. De saus wordt voor het opdienen verwarmd en met de mixer opgeschuimd.</p>
<p>Wortelrolletjes 2 gele wortels sushi azijn</p>	<p>Maak de wortels schoon en snijd of schaaf ze in de lengte in dunne stroken. Blancheer de wortel en koel terug op ijswater. Marineer de stroken in sushi azijn. Rol de stroken op t.b.v de bordopmaak.</p>
<p>Gemarineerde peen Enkele peentjes in diverse kleuren Otafuku sushi azijn</p>	<p>Snijd de peen op de mandoline in dunne plakjes en marineer in de sushi azijn. Zet weg tot gebruik bij de bordopmaak.</p>

<p>Avocado olie met oregano 100 ml avocado olie bosje oregano</p>	<p>Pureer het blad van de oregano met de olie in het kleine blenderbakje. Giet door een fijne zeef en zet weg tot gebruik bij de bordopmaak.</p>
<p>Groene olijfcrème 250 g knolselderij 50 g roomboter ½ bakje groene olijven (andere helft is voor de fregola) zout, peper crème fraîche (indien nodig)</p>	<p>Snijd de olijven in plakjes. <i>Bewaar mooie plakjes voor de garnering.</i> Kontjes en restjes gebruiken we in dit recept. Maak de knolselderij schoon en snijd in kleine stukjes. Gaar de knolselderij in de roomboter. Doe over in de blender samen met de olijfkontjes en restjes en draai er een crème van. Voeg zonodig wat crème fraîche toe. Breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitzak met klein spuitmondje.</p>
<p>Kruidenboter peterselie (van gang 1) kervel (van gang 1) 3 takjes basilicum 1 teentje knoflook wat citroenrasp zout 150 g roomboter</p>	<p>We gebruiken de kruidenboter voor de fregola. Laat de boter zacht worden. Hak de kruiden fijn en meng met de roomboter tot kruidenboter. Laat opstijven in de koeling.</p>
<p>Dashi 1,5 lt water 100 g kombu 50 g soja 100 gr Ponzu 17,5 g bonito vlokken (=halve zak)</p>	<p>Knip de kombu een paar keer in met een schaar. Doe de kombu met 1,5 l water in een pan en breng op laag vuur langzaam aan de kook. Haal tussendoor onzuiverheden van het oppervlak met een schuimspaan. Haal de kombu er met de schuimspaan, vlak voor het water begint te koken, uit.</p> <p>Neem de pan van het vuur en laat de bouillon wat afkoelen.</p> <p>Voeg de soja, ponzu en bonito vlokken toe en breng weer langzaam aan de kook. Schuim het oppervlak tussendoor regelmatig af. Laat ca. 1 minuut op laag vuur zachtjes pruttelen. Neem de pan van het vuur en laat nog ca. 10 minuten staan.</p> <p>Giet de dashi door een fijne zeef en druk goed uit.</p>
<p>Fregola met olijf dashi 200 gr fregola ½ bakje groene olijven kruidenboter</p>	<p>Kook de fregola iets langer dan de 10 minuten volgens de verpakking) in de dashi.</p> <p>Snijd de olijven in plakjes. <i>Bewaar mooie plakjes voor de garnering.</i> Kontjes en restjes gebruiken we in dit recept. Giet niet helemaal af (en bewaar de dashi) en meng naar smaak met gesnipperde olijven en kruidenboter tot romig zacht.</p>
<p>Geroosterde amandel 4 el <i>gesplitte</i> amandel (halve amandelen zonder schil)</p>	<p>Rooster de amandel lichtbruin in een droge koekpan. Zet weg tot de bordopmaak.</p>

**Eindbewerking en presentatie
(zie foto Takis)**

Zeevenkel
Salty Finger (van gerecht 2)

Eindbewerking

Bak de rode poon kort in geklaarde boter op de huid tot krokant en nog 1 à 2 minuten op andere kant.
Warm de saus en schuim deze op.

Presentatie


Zet rolletjes op bord rechts van het midden (diagonaal) en vul het ene rolletje met olijvencreme en de ander met wortelcreme. Spuit van beide cremes er wat dotjes naast. Schep de fregola op het bord links van het midden en leg de poon erop met de huidkant boven. Schep de schuimige wortelsaus er links naast. Werk af met de zeevenkel, plakjes olijf, amandel en avocado-olie.



Kwartel – bietjes – linzen – feta

<p>Hoofdgerecht voor 16 personen Uitvoering: 3 personen Uitserveren: 21.15 uur</p>	<p>Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳 Apparatuur: oven 210°C, gasbrander, sous vide 63°C, gasoven 120°C (dus die onder het fornuis), friteuse</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Gebrande rode bietjes 3 rode bieten tsuo no moto (flesje) (= <i>dashibouillon met sojasaus</i>) Olijfolie merlot azijn</p>	<p>Verwarm de oven voor op 210°C. Pof de bieten (niet inpakken!) in de oven gedurende 1 uur. Pel de bieten, snijden in brokjes van 1,5 cm bij 1,5 cm en marineer met de tsuo no moto, olijfolie en merlot azijn. Voor het opdienen laten uitlekken en aan een zijde branden met de gasbrander.</p>
<p>Gioggia bietjes 2 gioggia bieten sushi azijn Olijfolie</p>	<p>Snij de bietjes in dunne plakjes (1 mm), steek ze uit met een steekvorm. Marineer in een vinaigrette van $\frac{3}{4}$ olijfolie en $\frac{1}{4}$ sushi azijn. Breng op smaak.</p>
<p>Gemarineerde gele bietjes 2 gele bieten <i>Marinade:</i> 1/2 granny smith appel 1/2 el jeneverbes 1/2 el witte peperkorrels 3 kruidnagels 2 st steranijs 3 pimentkorrels 125 gr witte balsamico 1/2 el zout 1 laurierblad takje tijm 250 ml water 100 g honing (naar smaak) 50 g ahorn siroop (naar smaak)</p>	<p>Schaaf de bietjes in dunne plakjes (1 mm), steek ze uit met een steekvorm. Marinade: rasp de appel. Vijzel de kruiden. Meng alle ingrediënten tot een marinade. Laat de bieten plakjes marinieren (naar wens kan men de marinade verwarmen om de bietjes een beetje te garen). Haal voor het serveren uit de marinade.</p>
<p>Tsuo no moto gelei 200 g tsuo no moto 250 g water 5 gr agar-agar</p>	<p>Breng de ingrediënten aan de kook. Stort op een plaat en laat opstijven in de koelkast. Pureer in de blender en doe over in een spuitfles. Zet weg tot gebruik.</p>
<p>Rode bietensaus 750 g bietensap (fles) 1 pot gevogeltefond 3 laurierblad</p>	<p>De afgesneden vleugels en rugdelen van de kwartel aan zetten in een koekenpan. Bietensap en fond toevoegen en na 1 uur door een zeef passeren. Kook in tot een stroperige saus. Laat het laurierblad hierin trekken tot dat je die goed in de saus proeft. Bind de saus eventueel met een heel klein beetje Xantana.</p>

<p>Kwartel 9 kwartels peper, zout roomboter</p>	<p><i>De kwartel wordt op het karkas in de sous-vide gegaard.</i> Snijd de boutjes van de kwartels. Deze worden gekonfijt, zie hieronder. Van de kwartel de vleugeltjes verwijderen en het rugdeel verwijderen. De filets op de borstkap laten zitten. De vleugels en rugdelen worden in de saus gebruikt. De borstkap kruiden, in een vacuümzak met wat ganzenvet vacumeren. Gaar de kwartels sous vide gedurende 1 uur op 63°C. Koel de kwartels snel terug op ijswater. Voor het opdienen fel in geklaarde boter bruin braden (1 min per borst zijde), fileren, op smaak brengen. Zonodig vlak voor uitserveren 3 minuten in een oven van 120°C opwarmen.</p>
<p>Geconfijte kwartelboutjes 20 kwartelboutjes 2 takjes rozemarijn enkele takjes tijm 2 teentjes knoflook zout en peper. ganzenvet</p>	<p>Verwarm in een diepe koekenpan wat ganzenvet en bak de kwartelboutjes even aan. Doe er dan meer ganzenvet bij tot het half onderstaat. Pers de knoflook uit en voeg toe samen met de rozemarijn en thijm, zout en peper. Laat de pootjes in de <i>gasoven</i> (dus die onder het fornuis) van 100°C - 120°C voor 2 uur konfijten. Af en toe omroeren. <i>Ganzenvet afgieten en bewaren voor hergebruik door de volgende kookgroep.</i></p>
<p>Linzen 100 g linzen du puy 1 sjalot 1 teentje knoflook 1 blad laurier 350 g wortelsap olijfolie witte wijn azijn water 1 bosje oregano</p>	<p>Maak wortelsap van halve bundel bospeen. Snij de sjalotten in stukjes en knoflook in schijfjes. Fruit aan in 2 eetlepels olijfolie en voeg de wortelsap en het laurierblad toe. Voeg zoveel water toe dat de linzen net onder staan. Kook gaar in ca. 20 minuten. Gebruik een wijde pan zodat het kookvocht wat verdampt. Maak een vinaigrette van 2 delen olijfolie, 1 deel witte wijnazijn, een deel water en fijngesneden oregano. Giet de linzen af en meng direct met de vinaigrette. Houd warm tot serveren.</p>
<p>Feta crumble 300 g feta</p>	<p>Verkruimel de feta grof.</p>
<p>Pappadums 200 g pappadums</p>	<p>Frituur de pappadums gedurende enkele seconden in de friteuse. Breek in mooie stukken.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie (zie foto van Takis) bietenblad bietenpoeder</p>	<p>Plaats de kwartelborst en pootje op een schepje linzen. Plaats de overige ingrediënten ernaast. Giet als laatste de bietensaus op het bord.</p> 

Kalfswang - uien – aardappel – kapperblad

Hoofdgerecht voor 16 personen	
Uitvoering: 3 personen	Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳
Uitserveren: 21.40 uur	Apparatuur: stoomoven 100°C (2x), daarna (stoom)oven 180°C, frituur

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Kalfswang 2,5 kg schone kalfswang 200 g zonnebloemolie 1 ui 3 teentjes knoflook 1 klein blikje tomatenpuree 1 lt jus de veau 1 scheutje sherry azijn enkele takjes tijm 8 pimentkorrels 2 pijpjes kaneel 4 kruidnagels 4 blaadjes laurier</p>	<p>Verwijder de vliezen en veel van het vet, maar houd de wangen verder intact (geen dobbelstenen). Na bereiding kan overtollig vet desgewenst makkelijk verwijderd worden. Snijd de ui en knoflook klein en zet met zonnebloemolie aan in een braad- of koekenpan. Voeg nog wat olie toe en bak de kalfswangen mooi bruin. Blus af met de jus de veau en voeg een scheutje sherry azijn toe. Breng alles over naar een snelkookpan en zorg dat het vlees onder staat en voeg eventueel wat water toe. Voeg de kruiden toe. Doe de snelkookpan dicht en laat zo'n 2 uur onder druk garen. Haal het vlees voorzichtig uit de pan en zeef de jus. Snijd mooie rechthoekige stukken van het vlees. Houd het vlees afgedekt warm in de warmhoudkast. Laat de jus inkoken tot een stroperige saus.</p>
<p>Rode zilveruien 10 kleine rode zilveruien 10 g sushi azijn 10 g tsyuo no moto 20 g ponzu 10 g olijfolie takjes tijm laurierblad</p>	<p>Stoom de zilveruien in de stoomoven gedurende 7 à 9 minuten, afhankelijk van de grootte. Pel de uien en marineer met de rest van de ingrediënten. Zet weg tot eindbereiding. Zeef voor het opdienen en halveer.</p>
<p>Zilveruien gel potje Kesbeke zoetzure zilveruien (400 à 500 gr) gellan</p>	<p>We gebruiken alleen het zoetzuur. <i>De uien gaan naar de zilveruien massa jus.</i> Meet het saggewicht af. Voeg gellan toe op basis van 1% van het saggewicht. Stort op een bakplaat en laat opstijven in de koeling. Pureer in de blender tot een gladde saus. Voeg zonodig nog wat water toe en breng op smaak met azijn en zout. Breng de saus met behulp van een trechter over in een spuitflesje. Zet weg tot gebruik.</p>
<p>Zilveruien massa jus zoetzure zilveruien (zie boven) ½ lt jus de veau</p>	<p>Breng de zilveruien in de jus de veau net aan de kook. Gaar de zilveruien op een heel zacht vuurtje in de jus de veau tot een stroperige uienjus. Eventueel jus de veau toevoegen als de garing meer tijd vergt.</p>
<p>Uien crème 100 g cevenne uien roomboter 1/8 gegaarde knolselderij 1 blad laurier</p>	<p>Snipper de uien en zet aan in wat boter. Maak een kleine knolselderij schoon en snijd daarvan 1/8 in blokjes. Gaar de knolselderij samen met een laurierblad. Blend alles samen. Doe over in een spuitzak en houd warm in de warmhoudkast.</p>

<p>Schorseneren beurre noisette 10 schorseneren van gelijke dikte citroensap 100 g roomboter</p>	<p>Trek handschoenen aan en schil de schorseneren (alle 10!). Leg ze in water met citroensap. Maak een beurre noisette (gebruinde roomboter). Laat volledig afkoelen. Snijd 5 schorseneren in 2 stukken en vacumeer ze samen met de afgekoelde beurre noisette één laag dik in kookzakken. Gaar in de stoomoven op 100°C, òf in net niet kokend water gedurende 12 à 15 minuten. Check de garing! Houd de schorseneren – in de zakken – tot gebruik warm in de warmhoudkast.</p>
<p>Gefrituurde schorseneren 5 schorseneren (rest van boven) 1 potje gefruite uitjes 25 gram Quinoa soufflé</p>	<p>Snij de overige 5 schorseneren op de mandoline of met een dunschiller in lange linten. Blancheer en laat uitlekken, en frituur de linten vervolgens. Laat wat boter smelten in een anti-aanbakpan en bak de quinoa knapperig. Meng de gefruite uitjes met de schorseneren en quinoa soufflé.</p>
<p>Aardappelpuree 800 g kruimige aardappel 25 g pijnboompitten fijne ringetjes bosui kappertjes peterselie olijfolie</p>	<p>Warm de oven voor op 180°C. Wikkel de aardappelen in folie en pof ze gedurende 1 uur. Pel ze en prak ze <u>grof</u> met olijfolie. Vermeng naar smaak met de overige ingrediënten. Houd warm in de warmhoudkast.</p>
<p>Kappertjes</p>	<p>Laat een potje kappertjes uitlekken en frituur in een pannetjes tot de bloempjes opengaan.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie (zie foto van Takis)</p> <p>Crazy peas de gefrituurde kappertjes</p> 	<p>Maak een quenelle van de puree en leg die midden op het bord. Snij de schorseneren in stukjes van ongeveer drie/vier centimeter. Zet er één rechtop tegen de quenelle en leg er nog één of twee plat tegen de puree. Spuit tegen de puree en schorseneren twee of drie toefjes uiencreme en wat kleine toefjes zilveruiengel. Snij mooie rechte stukken (1 of 2 pp) uit de kalfswangen en leg tegen de quenelle. Dresseer er wat stroperige zilveruien naast en leg op de quenelle en elke toef uiencreme een stukje gemarineerde rode ui en wat gefrituurde kappertjes. Leg wat quinoa en de schorseneren linten op de kalfswang en schenk met de dispenser wat saus tegen de wang.</p> <p>NB: Zorg dat alle componenten mooi contact maken met elkaar! Zie foto.</p>

Yoghurt - walnoten – honing – peer - kamille

Nagerecht voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen
 Uitserveren: 22.15 uur

Moeilijkheidsgraad: 🧠🧠

Apparatuur: oven 180°C , oven 170°C, oven 90°C

BENODIGDHEDEN:

BEREIDING:

Eiwit kamille

100 g suiker
 50 ml water
 75 g eiwit
 3 g kamille
 1/2 g citroenzuur

Maak een suikerwater en laat kamille intrekken.
 Klop de eiwit stijf met het suikerwater (gezeefd. Doe het eiwit over in een spuitzak.
 Verwarm de oven voor op 90°C.
 Maak kleine hoopjes op een met een bakmat beklede bakplaat (schuimpjes).
 Schuif de bakplaat in de oven. Laat anderhalf tot twee uur drogen in de oven.

Walnotenkrokantje

35 g bloem
 35 g glucose
 35 g witte basterdsuiker
 35 g walnoten gehakt
 35 g zachte boter

Beleg een bakplaat met bakpapier en verwarm de oven voor op 180°C.
 Smelt de boter. Voeg van het vuur af de basterdsuiker en glucose toe. Meng nu het bloemmengsel er in delen doorheen en blijf goed roeren zodat er geen klontjes ontstaan. Voeg de gehakte walnoten toe. Laat een kwartier in de koelkast opstijven.
 Maak met een grote theelepel 20 hoopjes op de bakplaat, ongeveer ter grootte van een 1 euromunt (niet kleiner). Hou voldoende afstand ivm uitlopen. Bak vervolgens af in 6-8 minuten. Hou ze goed in de gaten, want ze worden snel te donker.

Karudopita (walnotentaartje)

300 g heel ei
 200 g suiker
 1 vanille stokje
 80 g paneermeel
 300 g walnoten fijn gehakt
 1 g bakpoeder
 Citroenrasp van 1/2 citroen

Verwarm de oven voor op 170°C.
 Klop eieren, suiker en vanille au bain-marie op tot 45 graden. Vervolgens luchtig koud kloppen.
 Meng de paneermeel, fijngehakte walnoten, citroenrasp en bakpoeder in een ruim bekken. Meng met het geklopte eiermengsel.
 Vet een springvorm in en bak het taartje gedurende 35 minuten in een oven van 170°C.
Alternatief: kleine taartjes maken.

Siroop

150 g water
 225 g suiker
 1 kaneel stokje
 Citroenrasp van 1/2 citroen

Maak siroop van water, suiker, kaneel en ciroenzeste.
 Als de taart gebakken is overgieten met de hete siroop.
 Laten intrekken.

<p>Yoghurt pannacotta 150 g room 30 g suiker 20 g glucose 3 blaadjes gelatin (klein) 15 g yopol (texturas) 150 g yoghurt 1 gr citroenzuur</p>	<p>Week de gelatine in water. Verwarm de room met de suiker en de glucose. Los de gelatine er in op van het vuur af. Meng met de yopol, yoghurt en citroenzuur. Vul een siliconenblad met kleine malletjes met behulp van de dispenser met het mengsel. Plaats op een dienblad in de vriezer. Haal de pannacotta's een half uur voor opdienen uit de vriezer en stort op de bordjes.</p>
<p>Yoghurtijs 200 g slagroom 400 g volle yoghurt 40 g eidooiers 50 g glucose 50 g suiker 3 g citroenzuur 50 g prosorbet of cortina</p>	<p>Verwarm de room en los de suiker en glucose op. Meng van het vuur af met de overige ingrediënten. Laat goed afkoelen en draai er ijs van. Doe over in een metalen kom en bewaar in de vriezer. Haal 20 minuten voor het opdienen uit de vriezer om het schepbaar te maken.</p>
<p>Kataifi rolletje 1 pak kataifi 20 g glucose 50 g suiker</p>	<p>Maak een caramel met glucose en suiker. Stort op een bakplaat, laat afkoelen en draai in de blender tot gruis. Trek de kataifi uit tot lange strengen en draai als een toffeepapiertje. Verdeel in kortere stukjes. Maak 'vogelnestjes' m.b.v. de kleinste steekring. Bestrooi de nestjes met de caramel. Bak de nestjes af in de oven op 170°C (ca. 8-10 minuten, opletten!)</p>
<p>Uitgestoken peer 3 grote peren 1 dl perensap</p>	<p>Uitgestoken peer Snijd de peren op de snijmachine -in de breedte – in schijfjes van 2 mm. Steek met een grote grote gladde spuitmond uit de kleinste schijven kleine rondjes en uit de grote schijven met een steker halve maantjes, minimaal 3 per soort per persoon. Vacumeer de peerstukjes samen met het perensap. Voor gebruik laten uitlekken.</p>
<p>Joghurt saus met peer en kamille 50 ml druivenpitolie 5 g kamille 200 g perensap 100 g Griekse yoghurt</p>	<p>Joghurt saus met peer en kamille Vergruis de kamille (in het bakje met de staafmixer) Verwarm de olie op een inductieplaatje tot 70°C. Schakel terug naar 60°C en laat de druivenpitolie een half uur trekken met de kamille. Laat de olie afkoelen en zeef de olie. Voeg het perensap en de yoghurt aan de olie en roer alles goed door elkaar in een kleine maatbeker.</p>
<p>Peer gel 100 g perensap 1 gram agar agar</p>	<p>Peergel Kook perensap 2 minuten zachtjes op met de agar-agar. Stort op een bord en laat opstijven in de koelkast. Blender in kleine bakje en doe over in spuitflesje tot gebruik.</p>

<p>Honingraat Bakje zuivere honingraat</p>	<p>Breek de honingraat in mooie stukjes</p>
<p>Eindbewerking en presentatie</p> <p>Pannacotta met het walnotenklets kopje Kataifirolletje met een bolletje ijs Walnotentaartje (of brokjes walnotentaart)</p> <p>Honingraat Peerstukjes Peergel (dopjes) Kamille meringues</p> <p>Atsina cress</p> <p>Saus</p>	<p><i>Begin (tenminste) een half uur voor het uitserveren met de presentatie</i></p> <p>Plaats de pannacotta met het walnotenklets kopje, het kataifirolletje met een bolletje ijs en het walnotentaartje midden op een groot rond bord.</p> <p>Verbind de drie elementen met de overige onderdelen.</p> <p>Lepel er de saus omheen.</p> 