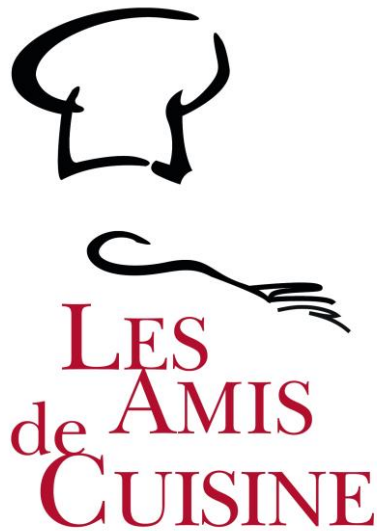


AUB een doos nieuwe scherpe snijringen kopen



Menu december 2024

Dit menu is geïnspireerd op gerechten van Tanja Grandits (Restaurant Stucki**, Basel – Zwitserland) die beroemd is voor haar voorliefde voor het subtiel verwerken van kleuren in haar gerechten.

Groen: Komkommer-“Sushi”

Oranje: Zalm Met wortels, zoete aardappel en mango

Groen: Erwttenrisotto

Oranje: Pompoen, wortel, parelhoen

Rood: Biet, eend, rodewijnjus

Oranje: Mandarijn, amandel, tandori

Samengesteld door: Raymund Zinck (rzinck@ziggo.nl)

Eet smakelijk!

6-gangen menu

Groen: Komkommer-“Sushi”

Uitserveren om: 19.30 uur - Uitvoering: 2 personen – Apparatuur: 3 cm metalen snijring, frituur, thermometer, liniaal

Ingrediënten voor 16 porties

Komkommerkogels en -gelei

Afsnijdsels van de komkommers
2 biol. komkommers
Sap van 1 limoen
10 muntblaadjes
2 g Agar Agar

Wasabidressing

2- 4 el vissaus
4 el pruimensaus
(Plum sauce - Lee Kum Kee –
Sligro)
2-3 el limoensap
2-3 el Wasabipasta
5 Muntblaadje

Komkommer - Sushi

4 biologische komkommers
6 wolfbaars - of dorade filets
zonder vel
50 g kleine tapiokaparels
2 zakjes muntthee
Komkommergelei (zie boven)

Bereidingswijze

Steek met een parisiëneboor 3 komkommerkogels pp uit de gewassen maar niet geschilde komkommers. Zet de kogels naast elkaar in een platte kom en strooi er zout op. Laat ca. 30 min marineren. Spoel de kogels vervolgens goed af met koud water en laat uitlekken op keukenpapier. Bewaar de kogels in de koeling. Maak samen met de muntblaadjes sap uit de afsnijdsels van de komkommer m.b.v. de sapcentrifuge. Breng komkommersap op smaak met limoensap en weinig zout. Voeg agar agar toe en laat 2 minuten koken. Als de muntsmaak te zacht is nog enkele muntbladen meekoken en vervolgens verwijderen. Gelei in de koeling laten opstijven. Vervolgens met een pureerstaf gladpureren en in een spuitzak/spuitfles vullen en koel bewaren.

Muntblaadjes piepklein snijden.

Alle ingrediënten in een kom met elkaar mengen.

Vissaus bevat veel zout. Voeg de vissaus dus portiegewijs toe en proef tussendoor.

Schil de komkommer zodanig dat er streepjes schil blijven staan (zie foto).

Snijd de komkommer in ringen van ca. 1 cm hoog.

Gebruik een liniaal om de hoogte te meten.

Bereid 2 ringen pp.

Snij met een 3 cm snijring de zaadlijst uit de komkommer zodat er een dun maar stabiel komkommering ontstaat.

Zet de ringen naast elkaar in een platte kom en strooi er zout op. Laat ca. 30 min marineren.

Spoel de ringen vervolgens goed af met koud water en laat uitlekken op keukenpapier.



Op deze manier krijgen de ringen een intensievere smaak.

Bereid 0,5 L muntthee en kook de tapiokaparels in de thee tot de parels doorsichtig en zacht zijn (ca. 10-15 minuten). Laat de parels uitlekken in een zeef.

Snij de vis in zeer kleine blokjes en meng met de wasabidressing, de tapiokaparels en een deel van de komkommergelei.

Bewaar in de koeling.

Voeg de tapiokaparels lepelgewijs toe zodat er een gebalanceerde verhouding ontstaat.

Voeg de dressing portiegewijs toe en proef de smaak tussendoor zodat de vis wel goed op smaak komt maar niet te zout wordt.

Avocadocreme

2 eetrijpe avocados

Sap en zest van 1 limoen

4 el creme fraiche

Zout en peper

Korianderblaadjes

Doe het vruchtvlees van de avocado samen met de limoenrasp en -sap, de creme fraiche en de korianderblaadjes in de kleine beker van de blender een maal het geheel tot een gladde crème.

Breng op smaak met zout en peper en vroeg indien nodig nog iets limoensap toe.

Rijstpapier cracker

4 dunne, droge rijstvelen (Sligro)

Furikake strooisel (Sligro)



Snij het ronde droge rijstvel in vier driehoeken.

Verwarm de frituur op 180°C.

Frituur de dunne rijstvelen tot ze boven komen drijven (2 tellen) in het hete olie.

Het is heel belangrijk dat de olie heet genoeg is. Zodra het rijstpapier de pan in gaat moet het vrijwel meteen weer boven komen drijven.

Haal het nog zachte rijstpapier, zodra het boven komt drijven, direct uit de olie en bestrooi het op keukenpapier met Furikake poeder (dat blijft plakken aan de warme crackers).

Na afkoelen (binnen paar tellen) wordt het gefrituurde rijstpapier luchtig en krokant.

Eindbewerking en presentatie

Dille of andere groene cressen



Vul drie komkommerringen pp met de visbereiding.

Zet de gevulde ringen m.b.v. een paletmes op een klein bord.

Spuit toefjes avocadocreme naast de ringen.

Zet komkommerkogels op de creme (*zo gaan ze niet rollen tijdens het uitserveren*).

Spuit toefjes komkommergelei naast de sushi's.

Decoreer met dille/koriander/cressen.

Zet een rijstvelcracker ertussen.

Oranje: Zalm

Met wortels, zoete aardappel en mango

Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: Spirali - Groentesnijder van Lurch - (Toko) (zie onderstaande foto), frituur, mandoline

Ingrediënten voor 16 porties

Wortelgelei

500 ml wortelsap
10 g suiker of honing
Sap van 1 limoen
5 velletjes gelatine

Zalm

700 g zalmfilet zonder vel
100 g rietsuiker
2 el vissaus
2 cm gember
2 el limoensap
Fleur de sel

Mangomosterd

2 el mosterdpoeder (Colman's of Norwich Mustard – Sligro)
3 el Dijonmosterd (grof)
2 el sushiazijn of rijstazijn

Bereidingswijze

Wortelsap met suiker/honing mengen en op laag vuur tot de helft laten reduceren.
Breng het sap op smaak met limoensap.
Week de gelatine in koud water.
Voeg de gelatine toe aan het warme sap (af van het vuur).
Neem een platte schaal, maak deze een beetje vochtig en leg er een vel pasticfolie in.
Giet de gelei in de schaal, ca. 5-7 mm hoog.
Laat opstijven in de koeling.

Vismarinade

Smelt de suiker in een pan met een dikke bodem en laat karamelliseren tot een lichte caramel.
Voeg 100 ml water toe (*voorzicht het gaat spetteren*) en laat zachtjes koken zodat de caramel oplost.
Rasp de gember. Voeg de vissaus, gerasp gember en limoensap toe en laat 5 minuten zachtjes koken.
Laat afkoelen in de koeling.
Marineer de vis in de afgekoelde marinade.

Vis

Verwarm de oven voor op 80°C / 40% stoom.
Haal de zalmfilet uit de marinade, dep droog en snij in 16 rechthoekige blokjes van elk 40 g.
Zet blokjes op een bakplaat met sicliconemat en dek af met magnetronfolie.
Haal de vis 45 minuten voor het bakken uit de koeling zodat die op kamertemperatuur komt.
Bak de vis net voor het uitserveren in de oven zodat de vis nog glazig blijft (ca. 5 - 8 min. Afhankelijk van de dikte van de stukken).

Schil de mango en snij in kleine blokjes.

Laat de honing karamelliseren en voeg de mangoblokjes toe.
Laat gedurende 15 minuten zachtjes koken.
Meng mosterd, mosterdpoeder en azijn in een kom.

5 el honing
1 limoen
300 g eetrijpe mango

Voeg mosterdmengsel en limoensap naar smaak toe als de mango gaar is.
Laat voorzichtig inkoken tot een dikke pasta.
Draai glad met een pureerstaaf indien dat nodig lijkt.

Wortelpuree

200 g bospeen
Boter
100 ml sinaasappelsap (ca. 2 sinaasapples)
150 g eetrijpe mango
100 g aardappel

Schil de bospeen en de aardappel en snij in kleine blokjes.
Snij ook de mango in kleine blokjes.
Pers de sinaasappels uit.
Smelt de boter en bak de wortels, mango en aardappelblokjes aan.
Blus af met sinaasappelsap.
Kook zachtjes beetgaar (ca. 20 minuten), giet de kookvocht af en pureer vervolgens in een blender.
Passeer door een zeef.
Indien de puree te dun is even laten inkoken.

Wortelthee

300 g bospeen
Arachiedeolie
30 g gember
2 rode uien
3 stengels citroengras
300 ml groentebouillon
3 kaffierlimoenblaadjes (diepvries - Oriental)
Piment d'Espelette
Boter

(Koude boter voor het monteren klaar zetten)
Was de bospeen. Snij alle groentes in kleine blokjes en bak aan in arachiedeolie.
Blus af met de groentebouillon en kook gaar.
Haal citroengras en limoenblaadjes eruit.
Pureer het mengsel in de blender en passeer vervolgens door een zeef.
Indien de saus te dun is, even laten inkoken.
Breng op smaak met zout en Piment d'Espelette.
Monteer met koude boter (af van het vuur).

Gefrituurd wortel spaghetti

1 Winterpeen
Bloem



Snij van de winterpeen spaghetti m.b.v. de groentesnijder.
Laat spaghetti even drogen op keukenpapier.
Draai de spaghetti tot rolletjes.
Bestuif de spaghetti kort voor het uitserveren licht met bloem en frituur op 140°C.
Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met zout.



Zoete aardappel

2 zoete aardappel (oranje)

Chips van zoete aardappel

Schil de zoete aardappels.

Snijd op de mandoline 16 zeer dunne chips van de zoete aardappel.

Laat chips even drogen op keukenpapier en frituur ze kort voor het uitserveren op 140°C.

Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met zout.

Gestoofde zoete aardappel

Snijd de overblijvende zoete aardappel in 16 schijfjes en kook ze voorzichtig beetgaar in de kookvocht van de wortelrolletjes (zie onderstaand).

Laat uitlekken en houd warm.

Wortelrolletjes

2 winterpeen

Sap van 2 sinaasappels

200 ml kalfsfond

1 theelepel honing

Snij de wortels aan drie kanten recht. Houd de laatste ronde kant zodat je iets hebt om de balk vast te houden op de mandoline. Snij vervolgens op de mandoline 16 1-2 mm dikke plakken.

Gebruik de wortelresten voor de wortelthee.

Verwarm het sinaasappelsap met de kalfsfond en honing en voeg de wortel toe en laat zachtjes beetgaar worden.

Rol de sliertjes m.b.v. een pincet op tot een rolletje.

Gebruik het kookvocht ook voor de zoete aardappelschijfjes (zie boven).

Eindbewerking en presentatie

Boorden niet voorverwarmen.

Anders smelten het wortelgelei



Gaar de vis.

Frituur de wortel spaghetti en de zoete aardappelchips.

Snij m.b.v. een snijring 16 ronde schijfjes uit het wortelgelei.

Vorm met een theelepel een quenelle van het wortelpuree en de mangomosterd.

Dresseer alle onderdelen dicht aan elkaar op een rond bord.

Zet de chip van aardappel rechtop ertussen.

Zet de spaghetti op de vis.

Schenk aan tafel de saus op het bord.

Groen: Erwtenrisotto

Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 1-2 personen - Apparatuur:

Ingrediënten voor 16 porties

Erwtenpuree

350 g erwten (diepvries)
2 bosuien
20 g gember
50 ml witte wijn
Olijfolie
Zout / witte peper

Gorgonzolasaus

200 g Gorgonzola
1 sjalot
50 ml witte wijn
150 ml room
200 ml groente bouillon uit concentraat
1 klontje boter
Zout / peper

Risotto

Groentebouillonconcentraat
250 g Arborio risottorijst
50 ml witte wijn
3 sjalotten
2 tenen koflook
1,5 liter groentebouillon
50 g Boter
25 g Parmezaanse kaas

Bereidingswijze

Witte gedeelte van de bosuien en de geschilde gember in blokjes snijden. Bewaar het groene gedeelte van de bosuien voor de eindbewerking. Bak zachtjes aan in olie. Voeg vervolgens de erwten toe. Blus af met wijn en voeg zout en witte peper toe. Voeg indien nodig iets water toe en laat gaar koken. Passeer de erwten door een zeef, vang het kookvocht op. Pureer de erwten met iets kookvocht en passeer de erwtenpuree vervolgens door een zeef.

Bereid de groentebouillon van concentraat. Snij sjalot fijn en fruit in een klontje boter. Blus af met witte wijn, voeg de room, de groentebouillon en iets meer dan de helft van de kaas toe. Laat 5 minuutjes inkoken, voeg op het laatste de rest van de kaas in brokjes toe. Voeg 1/3 van de erwtenpuree toe. Draai glad met de pureerstaaf. Proef en kruid eventueel na met peper en zout.

Bereid de groentebouillon van concentraat en zet deze licht kokend naast de risotto. Snij de sjalotten en de knoflook in kleine blokjes. Bak aan in olijfolie maar laat niet verkleuren. Voeg de rijst toe en bak even tot de rijst glazig is. Blus af met witte wijn. Zodra de wijn is verdwenen voeg je portiegewijs de bouillon toe. Roer niet te veel. Anders wordt de risotto slijmerig. Als de risotto bijna gaar is voeg je 2/3 van de erwtenpuree portiegewijs toe. De risotto zal een mooie groene kleur aannemen. Rasp de kaas. Werk de risotto af met boter en geraspe parmezaanse kaas.

Crunch van pistachenoten

75 g pistachenoten

Rooster de nootjes in een pan zonder vet.

Laat niet zwart kleuren.

Laat de nootjes afkoelen en hak ze met een groot mes klein.

Eindbewerking en presentatie

100 g erwten (diepvries)

Groene gedeelte van de bosuien

Erwtenscheuten (Sligro)



Kook de erwten in gezouten water beetgaar.

Passeer door een zeef.

Schep een groot eetlepel risotto in een voorverwarmde kom.

Lepel de gorgonzolasaus eromheen.

Snijd het groene gedeelte van de bosui in zeer dunne ringen en verdeel over de risotto.

Strooi iets crunch van pistache over de risotto.

Decoreer de risotto met erwten en met erwtenscheuten.

Oranje: Pompoen, wortel, parelhoen



Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: Oven 180 °C

Ingrediënten voor 16 porties

Pompoenring

2 flespompoen (max. 12 cm doorsnee)



Pompoenpuree

Ca. 500 g pompoenafsnijdsels
Arachiedeolie
1 sjalot
1 teen knoflook
1 tl gele currypasta
50 g boter
50 ml slagroom
50 -100 ml sinaasappelsap



Wortel-gember- miso-saus

1 bos bospeen + alle wortel
afsnijdsels van dit gerecht.
50 g gember
2 sinaasappel
30 g witte misopasta
75 g koude boter
1 Limoen

Bereidingswijze

Schil de pompoen en snij in schijven van 1-1,5 cm dikte. Snij met een snijring het binnenste gedeelte eruit zodat er een ring met een stabiele rand ontstaat (zie foto). Bewaar de afsnijdsels voor het pompoenpuree. Zet de ringen samen met de maiskolffjes, bospeen en wortelkogels (zie nevenstaand onderstaand) in een stoommand en stoom op 120°C/100% stoom in de stoomoven gedurende 10 - 15 minuten. Test de garing tussendoor.

Snij sjalot en knoflook in kleine blokjes en fruit aan in olie. Snij de pompoenafsnijdsels in kleine blokken en geef bij de uien/ knoflook. Blus af met sinaasappelsap en voeg de currypasta toe. Laat koken tot de pompoen gaar is. Doe in de blender, voeg boter toe en draai glad. Als het mengsel te droog is, voeg je slagroom toe tot je een glad maar niet vloeibaar puree hebt. Breng op smaak met currypasta.

Zet boter koud voor het monteren
Verzamel de wortel afsnijdsels van de wortelkogels. Was de bospeen en maak er samen met de gember sap van m.b.v. de sapmachine.
Geef 2 x 7 cm sinaasappelschil aan gang 'Rood: biet, eend, rodewijnjus'.
Pers de sinaasappel uit. Je hebt 50 ml sap nodig. Voeg de sinaasappelsap en de misopasta toe aan de sap van de bospeen en gember en laat inkoken. Voeg limoensap toe naar smaak om de saus vrisheid te geven.
Monteer af van het vuur met koude boter.

Wortel

1 winterpeen

Mais

16 babymais kolfjes

Parelhoen- of maiskipfilet

Vier filets

Zout / peper

Snijd met een parisienne boor kogels uit de winterpeen (2-3 pp) en stoom ze samen met de pompoenringen gaar (zie bovenstaan).

Stoom de maiskolfjes samen met de pompoenringen gaar (zie bovenstaand)

Laat het vlees gedurende 1 uur op kamertemperatuur komen.

Kruid met zout en peper.

Verwarm de Rational-oven voor op 180°C met weining ventilatie.

Bak de filets net voor het uitserveren in de oven.

Kerntemperatuur 64°C (ca. 15-20 min)

Snijd elk filet in vier stukken (1 stuk pp).

Paddestoelen

1 pak bruine beukenzwam

Boter

Peper en zout

Snijd de paddestoelen op gelijkmatige lengte en bak ze in boter.

Kruid met peper en zout.

Laat uitlekken op keukenpapier

Wortel

16 **kleine**, rechte bospeen met groen

Schil de bospeen en laat 3 cm groen zitten.

Stoom de wortels samen met de pompoen gaar (zie bovenstaand)

Gebrande mosterd

Olijfolie

50 ml grove dijonmosterd

Verhit een beetje olijfolie in een pan.

Schep de grove mosterd in de olie en blijf verhitten en roeren to alleen de gebrande mosterdkogels overblijven.

Eindbereiding en presentatie

Boter

Maldon salt

Glaceer de wortels, wortelkogels en mais in boter. Kruid met zout.

Dresseer de pompoenring op een rond, voorverwarmd bord.

Zet het stuk filet in de ring.

Schep er een beetje pompoen crème naast.

Maak met een kleine theelepel een quenelle van de gebrande mosterd en zet het op de rand van de ring.

Leg de bospeen over de lengte op de ring.

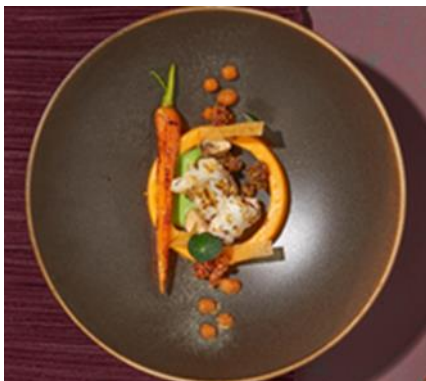
Snijd het maiskolfje in drieën en zet ze boven op de ring.

Spuit een rij tufjes pompoenpuree boven en beneden de ring.

Zet er de glaceerde wortelkogels en de paddelstoelen op.

Kruid met enkele flakes maldon salt.

Schenk de saus aan tafel op het bord.



Rood: Biet, eend, rodewijnjus



Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: Sous vide 48°C, frituur 170°C

Ingrediënten voor 16 porties

Rode wijnsaus

2 sjalotten
1 teen knoflook
3 bospeen
2 stengels bleekselderij
400 ml rode wijn
400 ml wildbouillon
Klein scheutje balsamico-azijn
1 laurierblaadje
1 piment bolletje
1 kruidnagel
Paar takjes tijm
Peper en zout
125 gram boter, in blokjes +
beetje extra
Kookvocht van de eendenborst

Hibiscuslak

2 el portwijn
4 el sojasaus
½ tl zout
3 el suiker
2 el gemalen droge
Hibiscusbloemetjes
(theezakjes)

Eendenborst

4 eendenborstfilets
Schil van een sinaasappel
Geklaarde boter

Bereidingswijze

Snij de boter in dobbelsteentjes en leg op een bordje in de koelkast.

Snij de de groentes, sjalotjes en de teen knoflook fijn. Doe het beetje extra boter in een steelpan (hoog genoeg voor al het vocht wat je straks toevoegt) en fruit op laag-medium vuur de sjalot en knoflook aan. Giet de wijn, bouillon en een klein scheutje balsamico-azijn erbij en voeg de kruiden en specerijen toe. Zet het vuur hoog en breng het geheel aan de kook. Zet het vuur, zodra de saus kookt, ietsje lager en laat het geheel inkoken tot het stroperig wordt. Zeef de rode wijnsaus daarna door een hele fijne zeef. Proef de saus en breng op smaak met de kookvocht van de eendenborst. Kook eventueel nog verder in. Zet het pannetje met de gezeefde saus terug op het vuuren verwarm de saus. Voeg af van het vuur nu de blokjes boter toe, een paar tegelijk, en klop de saus met een garde totdat de saus gemonteerd is. Laat enkele takken tijm trekken in de saus tot het uitserveren.

Meng alle ingrediënten tot een homogene lak.

Klaar boter voor het bakken en hier gebruik je de hibiscuslak.

Verwijder het vet van de eendenborsten.

Ontvang 2 keer ca. 7 cm van de oranje schil van een sinaasappel van de vorige gang.

Vacumeer twee filets met de helft van de hibiscuslak en een streepje sinaasappelschil in een zak.

Gaar sous vide op 62°C gedurende 35 minuten.

Haal uit het vacumeerzakje en bewaar de kookvocht.

Dep het vlees droog en bak het kort voor het uitserveren a la minute om en om in geklaarde boter. Snij elk filet in vier stukken en laat uitlekken op keukenpapier.

Cassis-Uiencreme

300 g rode uien
1 teen knoflook
40 g boter
100 ml rode wijn
50 g cassispuree (Boiron – Sligro)
2 el frambozenazijn
150 ml gevogelte fonds
Klein beetje Sumak
Zout / peper

Pel de uien en snij ze flinterdun op de mandoline.
Pel de knoflook en snij in kleine blokjes.
Smelt de boter op laag vuur en fruit hierin de uien en de knoflook tot ze een beetje doorzichtig worden (ongeveer 15 minuten).
Voeg er alle andere ingrediënten aan toe, leg het deksel op de pan en breng zachtjes aan de kook.
Laat 20 minuten sudderen.
Haal het deksel van de pan en laat het vocht vrijwel geheel verdampen.
Schep de ui in de blender en draai tot de crème glad is en breng op smaak met peper en zout.
Passeer de crème door een zeef.
Indien de creme te dun is kook ze even nog iets in.
Doe de creme in een spuitzak en zet opzij.
Verwarm voor het opdienen.

Gepofte rode biet

4 rode bieten (ca. 6 cm doorsnee)
Olijfolie
4 tenen knoflook
Zout en peper
Marjolein (gedroogd)

Verwarm de oven voor op 200°C.
Wrijf de bieten in met olijfolie, leg ze samen met de marjolein en de knoflook in het midden van de folie.
Als de bieten groot zijn snijd ze door de helft.
Strooi er ruim zout en zwarte peper uit de molen op.
Pak elk biet separaat in aluminiumfolie.
Leg de bieten in een ovenschaal en bak gedurende 45 -60 min. in het midden van de oven.
Steek een prikker in de bieten om te controleren of ze gaar zijn.
De prikker moet er makkelijk in en uit kunnen.
Neem uit de oven en laat afkoelen. Pel de bieten.
Snij elk biet in vier schijfjes van elk ca 1 cm dik.
Steek er m.b.v. een snijring evengrote schijfjes uit.
Bewaar de afsnijdsels.

Lotuswortelchip

1 lotuswortel
100 ml rodebietensap (of sap van 1 rode biet)
Bloem
Fleur de sel

Schil de lotuswortel en snijd de wortel op de mandoline / machine in dunne plakken.
Marineer de schijfjes 5 minuten in rodebietensap.
Laat de plakken even drogen op keukenpapier.
Bestuif heel licht met bloem en frituur a la minute op 160°C.
Laat uitlekken op keukenpapier.
Breng op smaak met fleur de sel.

Rode bieten puree

1 sjalot
1 teen knoflook
Boter
Afsnijdsels van de rode bieten
Sushi seasoning
Balsamico azijn

Pel de sjalot en de knoflook. Snij in kleine blokjes.
Fruit aan in boter.
Snij de afsnijdsels van de rode bieten in blokjes en voeg bij de sjalot.
Voeg sushi seasoning en balsamico bij en laat even sudderen.
Breng op smaak met peper en zout.
Pureer fijn in de kleine beker van de blender.
Passeer door en zeef en doe in een spuitzak.
Houd warm.

Rode kroepoek

50 g tapiokameel
75 ml rode bietensap
2,5 g rode bietenpoeder (Hanos)
Zout

Maak van het tapiokameel en het bietenpoeder. Voeg de rodebietesap stapsgewijs toe. Het beslag moet dik zijn en mag niet lopen.
Breng op smaak met een beetje zout.
Spreid zeer dun uit op een vlak porselein bord en laat het 2 keer 2 minuten stollen op 600 watt in de magnetron. Herhaal tot het beslag op is.
Laat tussendoor afkoelen. Anders verbrandt het snel.
Trek de massa van het bord, plaats het op een silicone mat en droog het in de oven op 60°C. gedurende 15 minuten.
Breek in stukken en frituur **heel kort** op 145 - 150°C (**anders verkleurt het en wordt bitter**).
Laat uitlekken op keukenpapier.

Maroni-Quinoa

500 ml groentebouillon
400 ml rodebietensap
350 g quinoa
150 g kastanjes (gegaard)
1 steranijs
30 g boter
Zout en peper

Snij de kastanjes in kleine blokjes.
Meng alle ingrediënten behalve de kastantjes en de boter en breng aan de kook.
Laat gedurende 15 minuten sudderen.
Roer af en toe om het aanbakken te voorkomen.
Het volume van de quinoa neemt flink toe.
Als de quinoa gaar is, voeg dan de kastanjes en boter toe.
Haal het steranijs eruit.
Breng op smaak met zout en peper.

Eindbereiding en presentatie

Rode Shiso cress (Sligro)
Maldon salt



Dresseer de quinoa in een ring.
Zet het vlees op de quinoa.
Leg de rondjes van rode biet naast de quinoa.
Spuit enkele toefje van de uien-cassis creme en het puree van rode biet rond om de quinoa.
Werk af met een chip van lotuswortel en een stuk kroepoek.
Decoreer met rode shiso cress.
Schenk de saus aan tafel op het bord.

Oranje: Mandarijn, amandel, tandori



Uitserveren om: 22.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: Ijsmachine, 2 silicone halfkogelvormen Ø2,5 cm

Ingrediënten voor 16 porties

Mandarijnjs

275 g mandarijnpuree
65 g limoensap
60 g water
Zest van 1 gewassen mandarijn
Zest van 1 limoen
2 g tandoripoeder
65 g glucosepoeder of -stroop
65 g suiker

Mandarijnjus

185 g mandarijnpuree
25 g limoensap (ongeveer sap van 1 limoen)
10 g honing
15 g suiker
1 stengel citroengras
0,5 g tandoripoeder
Zest van een gewassen mandarijn

Mandarijnspuma

100 g mandarijnpuree (Boiron – Sligro)
25 g suiker
1 g tandoripoeder
1 stengel citroengras
50 g mangopuree (Boiron – Sligro)
50 g slagroom
10 g pro-espuma koud
2 N₂O patronen voor de ISI fles

Mandarijnconfit

3 biol. mandarijnen
50 g ahornsiroop
75 g suiker
124 g water
1,5 g tandoripoeder
1 kaneelstaaf

Bereidingswijze

Alle ingrediënten aan de kook brengen.
Afgedekt laten afkoelen in de diepvries / koelkast.
Door een fijn zeef passeren en a la minute tot ijs draaien in de ijsmachine.

De kwaliteit van het tandoripoeder kan behoorlijk variëren. Voeg het poeder portiegewijs toe om te voorkomen dat het te pittig wordt

Alle ingrediënten mengen en kort laten koken.
Door een zeef passeren en afgedekt laten afkoelen.

Snij het citroengras in kleine stukjes.
Meng mandarijnpuree, citroengras, tandoripoeder en suiker en breng kort aan de kook.
Passeer door een zeef en laat gedurende 15 minuten afgedekt afkoelen.
Roer slagroom en mangopuree door het mengsel.
Voeg pro-espuma toe, draai glad met de pureerstaf en vul door een zeef in een kleine ISI-fles.
Draai er twee patronen N₂O op, schut zorgvuldig en zet weg in de koelkast.

Was de mandarijnen zorgvuldig met heet water.
Droog af.
Laat de mandarijn even aanvriezen in de diepvries en snij ze vervolgens op de snijmachine in zeer dunne schijfjes.
Meng de overgebleven ingrediënten in een pan en breng aan de kook.
Koel de vloeistof terug in de vriezer.

Amandelmousse

250 g room
1 zakje vanillesuiker
160 g volle yoghurt (emmer van Campina Griekse stijl)
80 g amandelpasta (AH)
20 g suiker
40 g citroensap
4 g gelatine (= 2,5 blaadje)
50 g amarettini

Mandarijnbonbon

165 g witte chocolade
50 g room
25 g glucosestroop
50 g mandarijnconfit (zie boven)

200 g witte chocolade
Enkele druppels oranje kleurstof

16 amarettinies

Mandarijnkletskop

60 ml sinaasappelsap
50 g gesmolten boter
60 g sesamzaad
60 g bloem
170 g poedersuiker
½ tl tandori poeder

Eindbereiding en Presentatie

Rode shisocress



Als je de warme vloeistof gaat vacumeren gaat die koken in de vacumeermachine.

Vul de mandarijnschijfjes en de vloeistof in een vaccumzak en vacumeer.

Gaar het confit bij 90°C / 100% stoom gedurende 30 min.

Zet de gelatine in koud water om te weken.

De amarettini in een vijzel in kleine stukken hakken.

Slagroom met vanillesuiker opkloppen.

Kwark, amandelkaas en suiker mengen.

De citroensap verwarmen en voeg de geweekte gelatine toe. Los deze op en roer door het kwarkmengsel.

Ten slotte de amarettini en de opgeklopte slagroom door het kwarkmengsel roeren.

Laat opstijven in de koelkast.

Smelt de chocolade au bain-marie.

Voeg de room en de glucosestroop bij de gesmolten chocolade.

Laat het mandarijnconfit uitlekken in een zeef.

Voeg 50 g van het confit toe aan de chocolade en draai glad met de pureerstaaf.

Vul de massa in silicone halfkogelvormen ($\varnothing 2,5\text{ cm}$) en zet weg in de diepvries.

Smelt de chocolade au bain-marie.

Geef enkele druppels kleurstof erbij en roer goed door.

Dompel de bevroren halfkogels onder, in de gekleurde witte chocolade en laat opstijven op bakpapier.

Dompel ook de amarettini in de witte chocolade en laat opstijven op bakpapier.

Smelt de boter op laag vuur. Voeg alle ingrediënten toe aan de gesmolten boter. Maak er een homogeen beslag van. Laat het beslag een half uur rusten in de koelkast.

Spuit met ruime afstand van elkaar een hazelnoot grote hoeveelheid (max. 12 per bakplaat) van het beslag m.b.v. een spuitzak uit op een silicoon matje.

Bak het af in ong 5 a 7 min en controleer op kleur (goudbruin) in de oven op 170°C. Laat afkoelen.

Leg een schijf geconfijte mandarijn in een kom.

Snij de overgebleven mandarijnconfit klein en doe er een kleine hoeveelheid in elk dessertkommetje.

Zet er een quenelle ijs en een quenelle mousse op het mandarijnschijfje.

Leg er een kletskop, een amarettini en een bonbon tegenaan en spuit enkele toefjes espuma eromheen.

Werk af met jus en rode shisocress.
