

## BROCOLLI – KAASBROOD (6-8P)

<ul style="list-style-type: none"><li>• 350 gram broccolirijst</li><li>• 150 gram geraspte Mozzarella</li><li>• 40 gram geraspte Parmezaanse kaas</li><li>• 1 groot ei, losgeklopt</li><li>• 1 theelepel gedroogde oregano</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 tenen knoflook, fijngehakt</li><li>• Zout &amp; peper</li><li>• Wat gedroogde chili</li><li>• 2 eetlepels fijngehakte peterselie</li></ul>
--	--

### BEREIDING

Verwarm de oven voor op 220 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Verwarm de broccolirijst een minuutje in de magnetron en wring 'm daarna uit in wat keukenpapier of een schone theedoek, om overtollig vocht kwijt te raken. Dit hoeft je overigens niet te doen met kant-en-klare broccolirijst: die is wat droger.

Meng de broccolirijst in een grote kom met de knoflook, 100 gram van de geraspte Mozzarella (de rest bewaar je voor later), de Parmezaanse kaas, oregano en het ei. Voeg peper en zout toe en spreid het mengsel uit op de bakplaat. Vorm er met je handen een plat brood van en druk het een beetje aan.

Bak het brood in 20 minuten gaar en bruin in de voorverwarmde oven. Haal het eruit en bestrooi met de achtergehouden Mozzarella. Zet terug in de oven tot de Mozzarella is gesmolten en bruin is, ongeveer 5 minuten.

Bestrooi het warme brood met de fijngehakte peterselie en eventueel wat gedroogde chili. Snijd het in lange repen en dip ze eventueel in tomatensaus.

## SCHORSENEREN MET EIERBOTTARGA (4P)

Voor de schorseneren: <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 kg schorseneren</li><li>• 1/2 citroen</li><li>• 1 liter melk</li><li>• 2 blaadjes laurierzout</li><li>• 80 g boter</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• peper uit de molen</li><li>• rodebietenblad</li></ul> <p>Voor de bottarga:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 kg fijn zout</li><li>• 6 eieren</li></ul>
--	--

### BEREIDING

1. Voor de bottarga: Strooi de helft van het zout in een diepe schaal. Maak met behulp van een ei 6 kuiltjes in het zout. Splits de eieren en doe de eierdooiers in de kuiltjes. Dek af met zout en zet 4 dagen (4 x 24 uur) op een koele, donkere plaats (niet in de koelkast). Wanneer je de eierdooiers uit het zout haalt, zijn ze helemaal hard en kun je ze raspen.
2. Voor de schorseneren: Was de schorseneren en schil ze niet te netjes. Pers de halve citroen uit in de melk. Doe de uitgeperste citroen ook bij de melk. Breng aan de kook met de laurier en een snuif zout. Kook er de schorseneren in gaar.
3. Smelt de boter op een zacht vuur en zorg dat ze niet schuimt. Laat de wei naar de bodem zakken. Bak de gare schorseneren in geklaarde boter.
4. Kruid met versgemalen peper. Rasp er de harde eierdooiers over met een heel fijne rasp. Werk af met rodebietenblad.

## SOEPJE THAIS

<ul style="list-style-type: none"><li>• 4 kg mosselen</li><li>• 4 uien</li><li>• 4 rode chilipepers</li><li>• 4 tenen look</li><li>• 4 limoenen met zeste</li><li>• 4 stengels citroengras</li><li>• 4 bosjes koriander</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 8 el gele currypasta</li><li>• 4 el vissaus</li><li>• 4 el soja</li><li>• 4 blaadjes kafir Lime (liefts vers)</li><li>• 2000 ml kippenbouillon</li><li>• 2000 ml kokosmelk</li><li>• 8 el arachideolie</li></ul>
---	--

## BEREIDING

1. Kuis en spoel de mosselen goed.
2. Snij de ui fijn. Kneus het citroengras. Snij het chilipepertje in fijne halve ringen. Gebruik zeste van 1 limoen, de fijngesneden kafir lime blaadjes (ondaan op voorhand van de nerven)
3. Verhit wat olie in een grote pot en stoof de ui glazig. Voeg nadien de fijngesnipperde look toe.
4. Voeg de currypasta toe en roerbak een minuut. Voeg de kokosmelk, het citroengras, de fijn gesneden kafir lime blaadjes en kippenbouillon toe. Breng aan de kook en laat 10 minuten koken.
5. Voeg de mosselen toe, zet een deksel op de pot en kook de mosselen tot de schelpen open zijn. Schep af en toe om. Giet door een zeef, en monteer de soep op met wat extra vissaus en limoensap.
6. Schep de mosseltjes apart in borden. Serveer de soep rond de mosselen, werk af met rode chilipeper en blaadjes koriander.

## COQUILLES MET BLOEMKOOI, AVOCADO EN QUINOA (10P – amuse?)

<p><i>Coquilles</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 20 coquilles</li></ul> <p><i>Gebakken bloemkool</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 bloemkool (+/- 15 pers)</li></ul> <p><i>Crème van bloemkool</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 125 ml room</li><li>• 125 ml melk</li></ul> <p><i>Quinoa</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 250 gr rode quinoa</li><li>• 1 limoen</li><li>• olijfolie</li><li>• Zout en peper</li></ul>	<p><i>Avocado crème</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 avocado 'Eat me'</li><li>• scheutje melk ca 2 el</li><li>• Zout en peper</li></ul> <p><i>Sesam mayonaise</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 40 gr eiwit</li><li>• 45 gr yoghurt</li><li>• 1 el limoensap</li><li>• 50 ml sesamolie</li><li>• 100 ml neutrale olie</li><li>• Zout en peper</li></ul> <p><i>Miso olie</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 0,5 el miso pasta</li><li>• 50 ml olijfolie</li></ul>
--	--

## BEREIDING

### Coquilles

- Spoel de coquilles schoon met koud water. Dep ze goed droog. Bak de coquilles net voor het serveren aan iedere zijde 30 seconden in een hete pan met geklaarde boter. Zout na met Maldon zout.

### Gebakken bloemkool

- Snijd mooie roosjes van de bloemkool, ca 2 pp, en kook beetgaar in ca. 2 minuten. De stronk en de rest van de bloemkool gebruiken wij voor de crème.
- Bak de beetgare roosjes kort voor uitgifte in de boter lichtbruin.

### Crème van bloemkool

- Snijd de overgebleven bloemkool in gelijke kleinere stukken en zet op met room en melk. Laat gaar koken. Giet een deel van het vocht af en bewaar dit. Pureer de bloemkool met een blender of keukenmachine en een deel van het vocht tot een gladde, redelijk stevige crème. Verdun eventueel met wat achtergehouden vocht. Breng op smaak met peper en zout. Doe de crème in een spuitzak en houd warm tot uitgifte.

### *Quinoa*

- Schep de quinoa in een pan kokend water met een beetje zout. Kook gaar in ca. 9 minuten, spoel af met koud water om de garing te stoppen en giet af. Laat het niet helemaal afkoelen in water, maar zorg dat het lauwwarm op het bord komt. Breng op smaak met limoenrasp, olijfolie en peper en zout.

### *Avocado crème*

- Snijd de avocado in de lengte open, verwijder de pit en lepel het vruchtvlees eruit. Doe de avocado en een scheutje melk in een maatbeker en pureer met de staafmixer. Het wordt een stevige crème. Breng op smaak met peper en zout. Doe de avocado crème in een spuitzak met mondje en leg tot gebruik koel weg.
- Avocado wordt bruin als de pit verwijderd is. Leg de pit in de avocado als je wel wilt schoonmaken maar nog niet direct wilt serveren.

### *Sesam mayonaise*

- Meng de 2 olie soorten.
- Doe de yoghurt, limoensap en het eiwit in een maatbeker en zet de staafmixer onderin. Zet aan en giet in kleine beetjes het oliemengsel erbij. Mix steeds tot alle olie is opgenomen en het een mayonaise dikte heeft. Controleer de smaak, voeg eventueel zout en peper toe.

### *Miso olie*

- Meng de miso pasta met 2 el water. Roer het daarna door de olijfolie en doe in een spuitflesje.

### *Serveren*

- Maak een dun spiegeltje van de quinoa op het bord. Leg de coquilles op de quinoa. Spuit wat avocado crème tegen de quinoa aan. Leg er de gebakken roosjes bloemkool tegenaan, wat sesam mayonaise en toefjes bloem-kool-crème. Druppel wat miso olie op het bord.

# ESPUMA VAN GEPOFTE FLESPOMPOEN MET KAREMELSAUS VAN SINAASAPPEL, WORTEL EN KARDAMOM. VOOR 20 PERSONEN.



## *Pompoenpuree*

- 2 flespompoenen

## *Espuma van pompoen*

- 600 ml Debic Crème Caramel (40313599)
- 400 ml pompoenpuree

## *Karamelsaus*

- 300 g suiker
- 350 ml wortelsap (uit de juicer)
- 350 ml sinaasappelsap
- 4 kardamompeulen

## *Toffee van wortel en pompoen*

- 300 g wortel (pulp uit juicer)
- 100 g suiker
- 300 g pompoenpuree
- 75 g boter

## *Pompoenmerengue*

- 130 g pompoenpuree
- 30 g eiwitpoeder
- 30 g poedersuiker
- 30 g kristalsuiker

## *Montage*

- 20 wortelkrokantjes (van groenteveld wortel 25212370, per 10 vellen verpakt)
- 200 g gekonfijte pompoen
- vanille-ijs
- 20 oranje bloemblaadjes

## *Pompoenpuree*

1. Verwarm de oven voor op 180°C en wikkel de pompoen in de aluminiumfolie.
2. Rooster de pompoen gaar.
3. Schep het vruchtvlies met behulp van een lepel uit de schil en cutter fijn in de blender.
4. Druk door een fijne zeef en bewaar in de koeling of vries in.

## *Espuma van pompoen*

1. Meng de Crème Caramel met pompoenpuree.
2. Giet in een sifon van 1 liter.
3. Belucht met 2 gaspatronen en zet weg in de koeling.

### *Karamelsaus*

1. Karamelliseer de suiker en blus af met het wortelsap en het sinaasappelsap.
2. Voeg de gekneusde kardemon toe en kook in tot een karamel.
3. Passeer door een fijne zeef en koel terug.

### *Toffee van wortel en pompoen*

1. Verwarm de wortelpulp samen met de suiker op laag vuur totdat de wortel gaar is.
2. Voeg de pompoenpuree en de boter toe en verwarm het geheel goed door.
3. Cutter fijn in de blender en druk door een fijne zeef, voeg eventueel wat suikerwater toe om het mengsel iets dunner te maken.
4. Doe in een siliconen spiraal mal en vries in.

### *Pompoenmerengue*

1. Klop de pompoenpuree samen met het eiwitpoeder luchtig.
2. Voeg de suikers in drie delen toe.
3. Doe in een spuitzak met glad spuitmondje.
4. Spray siliconenmatten in met oranje kleurstof en spuit er doppen merengue op.
5. Droog in de oven op 50°C.
6. Bewaar in een goed afgesloten bak met silicagel korrels.

### *Montage*

1. Maak de wortelkrokantjes door de groentevellen van wortel op te warmen in olie en op te rollen.
2. Dresseer een wortelkrokant op de borden en spuit de espuma erin.
3. Werk het gerecht verder af met de toffee, karamelsaus, merengue, gekonfijt pompoenblokje, een quenelle vanille-ijs en de oranje bloemblaadjes.