

Kwarteltje met snijboon/ bloemkoolcrème Gebrande bloemkoolroosjes/ amandelcrème

*Kwarteltje met snijboon Ingrediënten,*

½ stuks kwartel p.p., 1 stuks snijboon p.p., kleurzout ganzenvet

*Bereidingswijze:*

Verwijder het vel van de kwartel. Snijd de filets los en de pootjes. Hak een stukje van de pootjes en rol op als een mooi boutje. Bestrooi met kleurzout en laat zo 10 minuten staan. Zet ganzenvet in de warmtekast. Maak met een dunschiller slierten in de lengte van de snijbonen. Blancheer 1 minuut en koel terug op koud water met een koelelement. Zet de pootjes in het ganzenvet

*Bloemkoolcrème Ingrediënten,*

300 gram bloemkool, 2 gram zout, 200 gram melk, 1 eetlepel bruine boter, 200 gram kookroom

*Bereidingswijze:*

Snijd de bloemkool in dunne plakken. Gaar de bloemkool 25 minuten in melk, room en zout op matig vuur. Zeef de massa en bewaar het vocht. Voeg de bruine boter toe aan de gegaarde bloemkool en een scheut van het vocht. Draai tot een gladde crème in de blender. Eventueel extra vocht toevoegen om de crème gladder en op dikte te krijgen. Crème moet spuitbaar zijn. Zeef de massa door een fijne zeef

*Gebrande bloemkoolroosjes Ingrediënten,*

200 gram bloemkoolroosjes truffelolie

*Bereidingswijze:*

Maak mini roosjes van de bloemkool met behulp van een klein mesje. Smeer heel licht in met olie, gebruik een kwastje. Brand rondom af met een gasbrander. Breng op smaak met zout

*Amandelcrème van yoghurt en sushi-azijn Ingrediënten,*

20 gram yoghurt 40 gram amandelolie 15 gram sushi-azijn 75 gram zonnebloemolie 20 gram eiwit

*Bereidingswijze:*

Meng de yoghurt, sushi-azijn en het eiwit met een staafmixer. Voeg de beide oliën druppelsgewijs toe onder voortdurend mixen. Bewaar de crème in de koeling in een spuitflesje



*Pompoen Ingrediënten,*

½ st flespompoen, 30 gram boter

*Bereidingswijze:*

Snijd de pompoen in plakken van 2 cm. Steek uit met een steker 2 stuks p.p. en bestrooi met peper en zout. Trek vacuüm. Leg in de voorverwarmde stoomoven 12 minuten op 100°C. Laat afkoelen in de zak in koud water