



Choucroute van ui/ crème van zoete aardappel/ Port-granberrysaus saus/ kalfslende/ romanesco roosjes

Gefrituurde aardappelquenelle Ingrediënten

500 gram kruimige aardappel, 45 gram bloem geschild, 1½ stuks ei, losgeklopt, 80 gram melk, 6 gram zout, 45 gram boter

Bereidingswijze:

Schil de aardappels en kook de aardappels in water met een beetje zout. Pureer de aardappels door een pureeknijper zodra de aardappels goed gaar zijn. Breng ondertussen de melk met de boter aan de kook en voeg de bloem toe. Roer op een laag vuur de bloem gaar in ongeveer 5 minuten. Haal van het vuur en voeg langzaam al roerend het losgeklopte ei beetje voor beetje toe. Meng dit beslag met de aardappelpuree en maak af met zout en peper. Maak met twee lepels 1 quenelle p.p. of de quenelleknijper op een plateau met dik folie eronder. Vries de quenelles in tot serveren.

Crème van zoete aardappel Ingrediënten

250 gram zoete aardappel, geschild water melk, 15 gram boter

Bereidingswijze:

Snijd de aardappel in kleine blokjes en zet net onder met half water half melk. Voeg zout toe en kook gaar met een deksel op de pan. Giet de aardappel af en bewaar het vocht. Draai de aardappel met de boter glad in de blender. Voeg nog wat kookvocht en koksroom toe voor de juiste dikte. Breng op smaak met peper en zout en bewaar in een spuitflesje in de warmtekast tot serveren.

Romanesco roosjes Ingrediënten

½ stuks romanesco

Bereidingswijze:

Snijd 1 mooi roosje p.p. Blancheer* deze in ruim kokend water en koel direct in koud water

Port- granberrysaus Ingrediënten

1 stuks sjalot, 175 gram rode port, 1 teen knoflook, 325 gram demi glace, 75 gram champignon, 40 gram koude boter, in blokjes, 1 eetlepel rapsodi zout, peper, 40 gram cranberry bruine roux korrels

Bereidingswijze:

Snipper de sjalot en knoflook, snijd de champignon in dunne plakjes. Verwarm de rapsodi in een ruime pan. Voeg de sjalot, champignon, cranberry en knoflook toe en fruit licht aan. Blus af met de rode port en laat tot ±½ inkoken. Voeg de demi glace toe en laat het vocht inkoken totdat sauskleur is bereikt. Zeef het vocht door een fijne zeef. Voeg koude klontjes boter toe maar laat de saus niet meer koken. Bind de saus een beetje met bruine roux korrels, breng op smaak met peper en zout.

Kalfslende (sous vide gegaard) Ingrediënten

900 gram kalfslende, 1 takje rozemarijn, 40 gram ganzenvet, peper en zout, 2 tenen knoflook, vacuumszak

Bereidingswijze:

Bestrooi de kalfslende met peper en zout aan 2 kanten. Plaats in een vacuumszak. Voeg het ganzenvet toe. Maak de knoflook schoon, halveer en voeg toe. Voeg het takje rozemarijn toe. Vacumeer het vlees (vraag dit evt. aan de slager indien geen vacumeermachine aanwezig). Leg het vlees in een bak water van 45°C en zet deze bak in een oven van 45°C Of in een sous-vide bak, of in de cookexpert (dit doe je minimaal 1½ uur).

