



Taartje van spitskool puree van bospeen/ pommes fondant

### *Beenhammetje met knoflook en rozemarijn Ingrediënten*

2 teentjes knoflook, 1200 gram gepekeld beenhammetje, 1 takje rozemarijn opbindtouw, vacumeerzak

### *Bereidingswijze:*

Maak de knoflook schoon en hak deze fijn. Hak de rozemarijnaalden zo fijn mogelijk. Leg het vlees met vel naar beneden en verdeel de knoflook en rozemarijn over het vlees. Rol het vlees op en vorm als een rol. Bind het vlees op met opbindtouw. Trek vacuüm (kan ook eventueel met huishoudfolie). Leg in een warmwaterbad van 65°C tot serveren.

### *Taartje van spitskool Ingrediënten*

550 gram spitskool, 190 gram kookroom, 1½ stuks sjalot, 60 gram pecorino, 1 eetlepel rapsodi, 40 gram amandel, 2½ stuks ei

### *Bereidingswijze:*

Zet een ruime pan met kokend water op. Snijd de spitskool in fijne reepjes (verwijder de grove nerven). kook deze beetgaar en koel ze in koud water. Giet af op een zeef en knijp een beetje vocht uit de kool. Snipper de sjalot en verwarm de sjalot zonder te kleuren in de rapsodi. Voeg de spitskool toe en verwarm al roerend 2 minuten, haal vervolgens de pan van het vuur. Meng het ei met de kookroom en rasp de pecorino erdoor. Hak de amandel met een koksmees en voeg toe. Meng nu de spitskool bij het mengsel van ei en kookroom. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de massa over silicone vormpjes en bak af in een oven op 130°, in ±15-20 minuten.

### *Puree van bospeen Ingrediënten*

1 bos bospeen kookroom, 30 gram boter, gesmolten, 1 laurierblaadje

### *Bereidingswijze:*

Schil de bospeen en snijd in kleine stukjes. Zet de bospeen op met water, 1 laurierblad en een beetje zout en laat gaarkoken. Giet af maar bewaar het kookvocht (verwijder het laurierblad). Draai glad in de blender met de gesmolten boter. Maak de puree niet te dun, zorg dat deze wel dik genoeg blijft om mopjes te spuiten. Als de puree niet mooi glad draait, voeg dan een beetje kookroom en evt. een beetje kookvocht toe. Breng op smaak met peper en zout. Bewaar in een spuitfles in de warmtekast (warme oven op 60°C voor de borden).

### *Pommes fondant Ingrediënten*

Grote vastkokende aardappel, 1 takje tijm, 2 eetlepels rapsodi, 100 gram kippenbouillon, 50 gram port, 200 gram demi glace

### *Bereidingswijze:*

Boor met een pariesienneboor 3 parels p.p. uit de aardappel (eerst schillen). Kook deze halfgaar in kokend water, giet af en dep droog. Verwarm de rapsodi in een kookpan en bak de aardappels aan. Blus af met port en kook 1 minuut. Voeg tijm en kippenbouillon toe en kook 1 minuut. Voeg demi glace toe en kook de aardappels gaar. Laat afkoelen in het vocht.

### *Sugarsnaps Ingrediënten*

1 stuks banaansjalot, 2 stuks sugarsnaps p.p., 15 gram boter

### *Bereidingswijze:*

Snipper de sjalot superfijn. Smelt de boter zonder te kleuren en voeg de sjalot toe. Verwarm tot glazig zonder te kleuren. Laat afkoelen tot serveren. Blancheer de sugar snaps beetgaar en koel direct in koud water. Verwijder nu de draden.