

Gel van maïs/ gerookte zalm pakketje/ spiraalkoekjes met olijven/ rode rettich

Taartje van gerookte paling Ingrediënten

10 gram gelatine, 160 gram kippenbouillon, 160 gram gerookte paling, 385 gram slagroom, 160 gram kookroom, 3 gram zout peper

Bereidingswijze:

Week de gelatine 2 minuten in koud water. Snijd de paling in stukjes en breng aan de kook met de kookroom en kippenbouillon. Laat het mengsel gedurende 3 minuten net onder het kookpunt trekken, haal daarna van het vuur. Knijp de gelatine uit en los op in de bouillon en room. Maal het geheel glad in de blender 1 minuut en zeef dit mengsel in een kom. Laat de massa afkoelen op koud water met een koelelement. Roer regelmatig met een garde en laat terug koelen tot 20°C. Sla ondertussen de slagroom met zout en 6 draaien peper op tot yoghurt dikte. Als de palingmassa is afgekoeld, spatel de slagroom luchtig door de palingmassa. Giet de massa in vormpjes, strijk glad en vries aan in de vriezer. Stort de vormpjes 45 minuten van tevoren uit op het bord.

Gel van maïs Ingrediënten

250 gram kippenbouillon, 4 gram agar agar, 250 gram maïskorrels, gegaard

Bereidingswijze:

Maal de maïskorrels en kippenbouillon fijn in een blender en wrijf door een bolzeef. Kook de massa op, voeg de agar agar toe en laat 1 minuut koken. Stort de massa uit in een bak, laat afkoelen en draai de massa in de blender tot een gladde gel. Bewaar in een spuitflesje.

Rode rettich Ingrediënten

±2 stuks gekookte biet, 65 gram azijn, 25 gram suiker, 12 cm rettich

Bereidingswijze:

Snij de biet in grove stukken. Duw door de sapcentrifuge, zorg dat je 100 gram bietensap hebt. Verwarm de bietensap met suiker en azijn. Laat de suiker oplossen in de bietensap. Snijd de rettich in dunne plakjes 6 p.p. (±3mm), steek uit met een stekertje. Bestrooi met een beetje zout en laat marineren in het sap tot serveren.

Gerookte zalm Ingrediënten

1 plakje gerookte zalm p.p. (±5cm bij 3 cm), 1 stuks groen prei blad

Bereidingswijze:

Breng een pan water aan de kook. Snij van het groen van prei. Dunne linten p.p. van 2mm bij ± 6 cm. Blancheer 10 seconden de prei en koel direct in koud water. Rol 1 rolletje zalm strak op p.p. Bind op 3 plaatsen dicht met de prei.

