

Mousse van aardappel en truffel/ Granola/ gemarineerde bloemkool/ bieslookcrème

Mousse van aardappel en truffel Ingrediënten

225 gram kruimige aardappel, 2 blaadjes gelatine geschild, 120 gram slagroom, 90 gram melk, 30 gram crème fraîche, 25 gram kookroom, 4 gram zout, 1 eetlepel truffelolie, 1 eetlepel truffelsalsa

Bereidingswijze:

Kook de aardappels goed gaar, week ondertussen de gelatine in koud water. Druk de aardappels door een zeef en voeg de melk, kookroom en truffelolie toe. Laat het mengsel 1 minuut koken, blijf goed roeren en los vervolgens de gelatine hierin op. Haal de pan direct van het vuur en roer goed door elkaar met een garde. Laat de massa terug koelen tot 19°C, op koud water met een koelement. Sla ondertussen de slagroom op tot yoghurt dikte. Meng de crème fraîche en het zout door de slagroom en zet in de koelkast. Als de massa is teruggekoeld, spatel de slagroom door de aardappel en voeg de truffelsalsa toe. Proef de mousse en voeg evt. peper en zout toe. Bewaar in een spuitzak in de koelkast.

Gerookte wilde ganzenborst Ingrediënten

1 stuks wilde ganzenborst, 1 eetlepel rookmot

Bereidingswijze:

Verwarm de rookpan met het rookmot op de bodem. Let op: doe dit met de deksel op de rookpan en de afzuiger hoog. Als de rookmot flink begint te roken, plaats dan het vlees op het rooster in de rookpan. Laat 1 minuut roken met het vuur aan. Draai het vuur uit en laat 2 minuten staan. Haal het vlees uit de rookpan en gaar verder in de oven op 85°C met een kern van 54°C. Leg het vlees direct in de vriezer tot serveren.

Granola Ingrediënten

40 gram havervlokken, 8 gram sesamzaad, 8 gram walnoten ¼ theelepelzout, 8 gram amandelen, 25 gram honing, 15 gram hazelnoten, 10 gram rapsodi

Bereidingswijze:

Hak de noten in stukjes met het koksmes. Verwarm de oven voor op 160°C. Meng de havervlokken en noten in een grote kom. Los in een klein kommetje het zout op in 1 theelepel heet water. Klop de honing en rapsodi door het zoute water. Voeg het mengsel toe aan de droge ingrediënten, meng zorgvuldig en spreid alles uit over een bakmatje. Zet de bakplaat in het midden van de oven. Roer het mengsel elke 6 minuten om tot lichtbruin en krokant (de granola zal in totaal ± 18 minuten in de oven zitten).

Gemarineerde bloemkool Ingrediënten

125 gram azijn, 125 gram water, 40 gram suiker, 15 gram witte wijn, 1 theelepelkurkuma, 125 gram bloemkool

Bereidingswijze:

Breng de azijn, de suiker, de kurkuma, het water en de witte wijn aan de kook. Kook gedurende 1 minuut. Maak van de bloemkool kleine roosjes (5 p.p.). Leg de roosjes in het vocht en kook 15 seconden. Dek af met plasticfolie en laat marinieren tot serveren.

Bieslookcrème Ingrediënten

40 gram bieslook, 15 gram yoghurt, 15 gram eiwit, 175 gram zonnebloemolie, 8 gram sushi-azijn

Bereidingswijze:

Snij de bieslook in stukken van 1 cm en maal deze met olie glad in de blender. Weeg het eiwit, sushi-azijn en yoghurt af in een litermaat. Maal het mengsel met de staafmixer. Voeg druppelsgewijs de bieslookolie toe terwijl je blijft mixen. Breng op smaak met peper en zout en bewaar in een spuitflesje.



