

Amuse

Rijstkoekje met paddestoelen en peterselie-olie

250 gram rijstmix
1 bakje kastanje champignons, heel fijn gesneden
2 uien, fijngesneden
1 grote eetlepel Eekhoortjesbroodbouillonpasta
4 eetlepels zelfrijzend bakmeel
2 eieren
Olijfolie
Olijfolie extra vierge
Platte peterselie, fijngesneden (hou wat achter voor de garnering)
Peper en zout

Maak peterselie olie, door de fijngesneden peterselie toe te voegen aan olijfolie en laat trekken. Net voor het uitserveren de olie zeven.

Kook de rijst volgens de aanwijzing op de verpakking.

Zet de uien aan in de olijfolie en voeg de kastanjechampignons toe. Doe de rijst, de eieren, het zelfrijzend bakmeel en de eekhoortjesbroodbouillonpasta erbij en meng alles goed door elkaar. Vorm kleine koekjes en bak ze net voor het serveren in hete olie in de koekenpan om en om.

Geef 2 koekjes pp en dien het op met de peterselie olie en een blaadje peterselie.

Tortellini met kastanje en pompoen



pastadeeg

- 500g pastameel
- 4 eieren
- 1 theelepel saffraan (fijnmaken)
- 1 ei voor het borstelen

Gebraden pompoen en pompoenpuree

- 1 pompoen
- 100 g boter
- 1 teentje knoflook
- 5 takjes salie
- olijfolie
- zout
- suiker naar smaak

tortellini vulling

- 200 g Parmezaanse kaas, in 5mm dobbelstenen
- 100 g gekookte kastanjes, fijngesneden
- 1 bosje salie, fijngesneden
- 100 g geklaarde boter, gesmolten

op het bord

- 1 handvol doperwtenscheuten
- 1 citroen, alleen sap

Maak pasta: kluts de eieren en saffraan in de keukenmachine tot een gladde massa. Zeef de bloem in de kom van een elektrische mixer, en giet langzaam het eimengsel op de bloem. Mix totdat een bal ontstaat, voeg eventueel nog wat ijswater toe. Haal het deeg uit de mixkom en kneed het tot een soepel verend deeg. Wikkel het deeg in plasticfolie en bewaar minimaal een uur in de koelkast.

Schil, ontpit en snijd 1 pompoen in 1 cm dobbelstenen, houd de afsnijdsels voor de puree.

Verwarm de oven voor op 200 ° C / gasstand 6. Plaats blokjes pompoen in een ovenschaal met 25 g boter en een scheutje olijfolie, het teentje knoflook, 3 takjes salie en breng op smaak met zout en suiker. Dek af braadt ze in 15-20 minuten gaar. Haal uit de oven om af te koelen.

Voor de puree: kook de resterende pompoen en resten in kokend gezouten water gaar ongeveer 5 minuten. Als ze zacht zijn, giet af, maar bewaar het kookvocht. Zet apart. Terwijl de pompoen aan het koken is, verwarm 100g boter met de salieblaadjes totdat de boter een goud-bruine kleur heeft. Meteen door een zeef doen en in een koude pan gieten om het branden te stoppen.

Als de pompoen gaar is, in een blender op volle krachtdraaien, voeg de salie boter toe. Passeer de puree (zonodig)door een fijne zeef en zet koel.

Rol het pastadeeg door middel van een pasta machine, vanaf de breedste instelling, 2 keer per stand en geleidelijk naar beneden, zo dun mogelijk(zodat je er nog tortellini's van kan maken, even proberen hoe dun je ze kunt maken). De pasta moet droog zijn, maar zonder scheuren en enigszins elastisch.

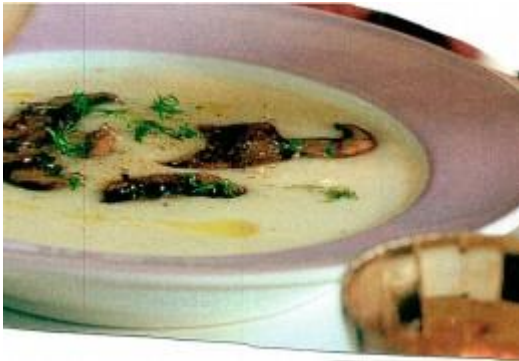
Maak de pastavulling van de kaas, kastanjes en salie. Voeg nog wat peper en zout toe.

Snijd de pasta in rondjes van ca. 7 cm. Leg op elk rondje een eetlepel vulling en besmeer de buitenkant voor de helft met de boter en vouw de rondjes dubbel, zorg dat er geen lucht meer in zit. Wikkel de halve maantjes rond je vinger en plak dicht met boter. Klap het voorste flapje terug en leg de tortellini op vetvrij papier tot koken. Als je klaar bent, bak de tortellini in zachtjes kokend water gedurende 4 minuten

Warm een beetje olie in een koekenpan warmte en bak hierin de geroosterde pompoen op hoog vuur, tot ze beginnen te kleuren. Voeg de boter toe voor een mooie kleur.

Verwarm de puree en schep een cirkel op een verwarmd bord, leg er 3 tortellini's pp op, dan de geroosterde pompoen. Werk af met enkele erwtscheuten en een scheutje citroensap

Venkelsoep met geroosterde portabella



- 6 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel balsamicoazijn
- 2 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 1 eetlepel gedroogde Italiaanse keukenkruiden
- 2 x 2 portobello (paddestoelen)
- 3 venkelknollen
- 50 g risottorijst
- 1 liter kruidenbouillon (van tablet)
- 1-2 eetlepels olijfolie extra vierge met truffelaroma (flesje a 250 ml)

Roer in een kom 4 eetlepels olijfolie met de azijn, de helft van de knoflook en een eetlepel Italiaanse kruiden tot een marinade. Snijd de portobello's in dunne plakken en schep ze door de marinade. Laat ze ten minste 1 uur staan en zet ze tot gebruik afgedekt in de koelkast. Snijd de venkelknollen in kleine blokjes en hak het groen fijn. Verwarm 2 eetlepels olie in een grote soeppan en fruit de venkel met de rest van de knoflook op laag vuur in 5-8 minuten glazig. Schep de rijst en de rest van de Italiaanse kruiden door de venkel en bak deze 1 minuut mee tot de rijstkorrels glanzen. Voeg de bouillon en het venkelgroen toe en kook het geheel in 20 minuten zachtjes gaar. Pureer de soep met de staafmixer (of in de keukenmachine) tot een gladde soep. Verwarm de grillpan en rooster de plakken portobello (in gedeelten) in 2-3 minuten bruin. Schep de soep in diepe borden en leg een stapeltje portobelloplakjes in het midden. Druppel wat truffelolie in de soep en breng op smaak met zout en (versgemalen) peper. Voor een extra feestelijk effect, garneer met gepofte mihoen (zie tip).

Tip:

Door ongekookte mihoen heel kort in hete frituurolie te poffen, zwelt die op en wordt prachtig wit en bros. Net popcorn, eigenlijk.



Ingrediënten:

300 g Hokkaido pompoen
300 g brood
300 g broccoli
120 g rode kool
120 g wortelen
120 g groene selder
300 g yoghurt
15 g wasabi pasta
60 g witte wijn azijn
120 g olijfolie

120 g knolselderij saus
30 g chlorofyl geëmulgeerd

Laat de yoghurt uitlekken in een vergiet en voeg wanneer het dik is geworden de wasabi en een snufje zout toe. Snijd de pompoen in dunne plakjes en kook deze in gezouten water gedurende 30 sec en laat afkoelen in koud water.

Snijd de wortelen, de selder en rode kool in zeer kleine blokjes, snijd het brood in twee maal zo grote blokjes. Marineer dit alles in azijn met een scheutje water en voeg dit toe aan 2 / 3 van groenten en pompoen in blokjes.

Snijd de broccoli in kleine stukjes en rooster deze in een hete koekenpan met een scheutje olie en een snufje zout.

Smeer een vel folie in met olijfolie, strooi er in het midden de groenteblokjes en het brood op met een lepel yoghurt. Vorm er een bal van en rol deze door de overige groenteblokjes. Maak 12 van deze ballen.

Verdeel op de borden de saus van de selderij en de chlorofyl, leg daar een pompoenrondje in en plaats daarop de ballen.

Gnocchi met Parmezaankorst, spinazie en knoflooksaus



Gnocchi

1690g aardappel
340g tarwebloem
70g eigeel
nootmuskaat
zout

Knoflooksaus

200 g teentjes knoflook, gepeld
60g sjalotten
260g aardappel
80g witte wijn
10g zout
372g room
extra vergine olijfolie, voor het koken

Korst

20 g peterselie
80g paneermeel
80g Parmezaanse kaas
80 g zachte boter

Serveren

1 handvol spinazie
zwarte truffel, schaafsel
1 handvol eetbare bloemen

Bereiding:

1

Verwarm de oven voor op 180 ° C / gasstand 4

2

Om de gnocchi te maken, kook de aardappelen gaar in een pan met water en zout. Eenmaal gekookt, prak ze onmiddellijk en voeg de overige bestanddelen toe

3

Kneed totdat alles volledig is opgenomen en rol het mengsel in cilinders. Snijd in 2 cm stukjes en rol daar gnocchi van. Kook ze 4-5 minuten in gezouten kokend water. Als ze gaar zijn, drijven ze.

4

Voor de knoflooksaus, blancheer de knoflook vijf keer in kokend water, het water steeds verversen.

5

Fruit de sjalot op een laag vuur met de aardappelen en extra vergine olijfolie. Voeg de witte wijn toe en laat koken. Wanneer de aardappelen perfect gaar zijn, voeg de knoflook, zout en verse room toe, breng dan is alles tot 80 ° C. Meng goed tot een gladde saus en houd ze warm

6

In een mixer, meng de peterselie, paneermeel, Parmezaanse kaas en zachte boter

7

Spread het mengsel op bakpapier (2 mm) en laat bevriezen. Eenmaal bevroren, in kleine cirkels (net zo groot als de gnocchi) en plaats op de top van de gnocchis

8

Plaats de gnocchis onder de grill tot het kruid korst goudbruin is

9

Om te serveren, laat de spinazie slinken in een pan en plaats met de gnocchi, knoflooksaus, zwarte truffel en eetbare bloemen

Carpaccio van ananas met koker van kokoskletskep en lycheesorbet

Ingrediënten voor 12 personen:

Voor de carpaccio

2 ananassen

Voor de marinade

3 sinaasappels
3 citroenen
6 vanillestokjes
3 liter water
1500 gram suiker
3 tl Sechuanpeper
12 kruidnagels
3 kaneelstokjes
9 steranijs

Voor de kokoskoker

300 gram poedersuiker
150 gram zachte boter
150 gram vloeibare honing
60 gram bloem
60 gemalen kokos

Voor de sorbet

1500 gram lychees in blik
30 gram eiwit
150 gram poedersuiker
Sap van 3 citroenen

Voor de afwerking

150 gram gemalen kokos
60 gram fijne tafelsuiker
60 gram explosie suiker ☺
12 verse lychees
Lemon cress

Bereiding

Koekje in kokervorm

Doe alle ingrediënten in een mengkom en roer ze met een spatel tot een kleverig deeg. Laat het deeg minstens 1 uur opstijven in de koelkast.

Rol het deeg eerst tot knikkergrote bolletjes, rol het daarna uit tot strookjes en leg ze op een bakplaat. Bak de klets koppen in een voorverwarmde heteluchtoven op 180 graden tot ze een donkere karamelkleur krijgen.

Laat de koekjes eerst wat koelen en vorm daarna een kokertje door ze rond een buis te draaien. Laat de koekjes afkoelen tot ze hard worden.

Carpaccio

Schil de ananas: snijd eerst de boven- en onderkant weg en zet de ananas rechtop op een snijplank.

Snijd de schil van boven naar onder weg. Verwijder de overgebleven bruine stukjes.

Snijd de ananas in zeer dunne schijven met de vleessnijmachine. Verwijder de harde kern met een uitsteker.

Bewaar de schijven tot de marinade klaar is.

De marinade

Pers en sinaasappelen en de citroenen uit.

Snijd de vanille stokjes in de lengterichting middendoor.

Breng het water aan de kook, het fruitsap en alle andere ingrediënten aan de kook.

Leg de ananasschijven in de marinade en breng terug aan de kook, Giet de marinade in een platte schaal met hoge rand en laat de ananas in de koelkast afkoelen.

De sorbet

Doe de inhoud van de blikken in de blender, mix fijn en passeer door een fijne puntzeef.

Voeg het eiwit, de poedersuiker en het citroensap aan de lychees toe.

Laat het mengsel zolang als mogelijk is rusten in de koelkast.

Draai het tot sorbet in de ijsmachine. Schep de sorbet tot gebruik in de vriezer.

Afwerking

Schep wat gezeefde marinade in een sauspan en beng dit aan de kook, laat inkoken tot sauskleur. Laat afkoelen.

Strooi de gemalen kokos op een bakblik en laat kort kleuren onder de grill.

Meng de gebrande kokos met de fijne tafelsuiker en de explosiesuiker.

Leg een aantal schijfjes ananas op een bord. Zet de koker in het midden en vul die met de sorbet.

Nappeer de ananas met de ingekookte marinade. Bestrooi de koker met het kokosmengsel en werk het af met lemon cress.