

Geroosterde artisjokjes met bloemkool, oude Beemster en piment d'Espelete

Ingrediënten

Artisjokjes met bloemkool :

- 12 kleine violetartisjokken
- 600 gram bloemkool in roosjes
- Scheutje olijfolie
- 2 theelepels gehakte dragon
- Theelepel knoflookpulp

Paprikadressing:

- 2 puntpaprika's
- 8 eetlepels olijfolie
- Theelepel piment d'Espelete
- 2 blaadjes limoenblad, nerf verwijderd en ragfijn gesneden

Schuim van oude Beemster:

- 100 gram versgeraspte oude Beemster
- 200 ml halfvolle melk
- ½ theelepel knoflookpulp
- 3 gram agar-agar
- 6 eierdooiers

Garnering: Diverse sla/kruiden

Breng de artisjokken met ruim water en royaal zout aan de kook
Neem pan van het vuur en laat in eigen vocht afkoelen
Verwijder de buitenste bladeren en snij een stuk van de steel af, schil en halveer
Verhit olijfolie en rooster de artisjokjes en gesneden bloemkoolroosjes kort
Voeg dragon en knoflookpulp toe en beng op smaak met zout en peper

Leg de paprika's op een vel aluminiumfolie, sprenkel er olijfolie over en bestrooi met zout en peper
Vouw de folie dicht en pof deze in voorverwarmde oven ongeveer 15 minuten op 200 graden
Laat afkoelen, verwijder zaden en vel, snij in kleine blokjes en vang het vocht op
Doe het vocht in een pannetje met olijfolie, limoenblad en piment d'Espelete
Voeg paprika toe en roer om

Verwarm de kaas en melk in een pan tot de kaas is gesmolten, voeg knoflook toe en beng op smaak
Doe de agar-agar erbij, kook op laag vuur 4 minuten door en roer om
Voeg al kloppend een voor een de eierdooiers toe
Doe het mengsel in een Kidde en houd au bain-marie warm

Bordopmaak: op middelgroot rond bord naast elkaar twee bloemkoolroosjes leggen, daarop de artisjokjes, als verbindingselement de paprikadressing toevoegen. Spuit met de kidde een mooie toef kaasschuim op elke artisjok en maak het geheel af met wat slablaadjes en/kruiden.

Lekker met een glas Chardonnay...

Hete yoghurtsoep met tuinbonen

12 eetlepels goede kwaliteit extra vierge olijfolie
2 middelgrote uien in vieren
8 stengels bleekselderij, in vieren
2 kleine winterwortels, geschrapt in stukjes van 2 cm
10 takjes tijm
4 laurierblaadjes
60 gram bladpeterselie
1 kilo gedopte tuinbonen
50 gram rijst (langkorrel)
800 gram Griekse yoghurt
4 tenen knoflook, fijngehakt
2 grote eieren
6 eetlepels tijm, grofgehakt
6 eetlepels grofgehakte kervel
Geraspte schil van 2 citroenen en sap van 2 citreoenen
Zout en witte peper

Trek eerst de bouillon. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een grote pan en voeg ui, bleekselderij en wortel toe. Smoor alles 5 minuten op halfhoog vuur tot de groenten zachter maar niet gekleurd zijn. Voeg de tijm, laurier en peterselie toe en overgiet de groenten met 2,5 liter water. Breng aan de kook en laat de bouillon in een gesloten pan 30 minuten op laag vuur trekken.

Maak intussen de tuinbonen schoon. Breng een pan water aan de kook en blancheer de tuinbonen 1 minuut. Giet ze af, spoel ze koud onder de stromende kraan. Druk de zachte groene boontjes tussen duim en wijsvinger uit de donkergroene vliezen: gooi de vliezen weg.

Giet de bouillon als hij klaar is door een fijne zeef en gooi de inhoud van de zeef weg. Roer de rijst door de bouillon, breng hem aan de kook en laat met de deksel op de pan in 20 minuten gaar koken. Voeg de helft van de tuinbonen toe en wat peper en zout en pureer de soep met een staafmixer glad.

Klop de yoghurt, knoflook en ei in een grote vuurvaste schaal door elkaar. Voeg steeds een pollepel hete soep toe en roer goed. Ga zo door tot minstens de helft van de hete soep is toegevoegd (het is belangrijk om dat langzaam te doen ivm schiften).

Giet de verwarmde yoghurt nu in de pan met de overgebleven soep. Zet hem op halfhoog vuur en verwarm de soep onder voortdurend roeren. NIET LATEN KOKEN. Proef en voeg naar smaak zout en peper toe.

Schep de soep in diepe borden en verdeel de overgebleven tuinbonen erover. Garneer royaal met dille, kervel en citroenrasp en sprenkel mooie olijfolie erover en naar smaak wat citroensap over de soep.

Miniaturboterwafels 'Jules Destrooper' met marmelade van venkel, ananas en rozijnen, wortelijs en saus van kwark met dille

Wortelijs:

450 gram wortelen, 0,75 liter melk, 150 poedersuiker, 6 eierdooiers

Marmelade:

750 gram Venkel, 750 gram ananas, 100 gram gele rozijnen

Kwark - en dillesaus:

450gram kwark en veel verse dille

Miniaturboterwafeltjes van Jules Destrooper (50)

Bereiding

Wortelijs: schraap de wortelen en snij in stukken, breng de melk met de wortels aan de kook en gaar deze. Haal de gare wortelen uit de melk, houd de melk apart.

Mix de wortelen en duw door een grove zeef.

Klop suiker met de eierdooiers goed door tot er zich een lint vormt als je de klopper optilt. Giet er de wortelmelk bij en laat zachtjes warmen tot er een binding ontstaat.

Laat de wortelpuree even meewarmen en giet door een zeef en laat afkoelen. Draai er ijs van.

Marmelade: Snij de venkel en de ananas in fijne brunoise. Doe samen met de rozijnen en een pan en voeg een scheut water toe. Stoof krokant gaar op een laag vuur.

Saus: Meng de kwark met de fijngesneden dille. Eventueel bij veel tijd wat dille drogen in de oven en tot poeder malen als garnering bordopmaak

Bordopmaak: Verdeel de kwark over de borden in twee halve cirkels die in elkaar grijpen. Snijd drie wafeltjes in tweeën en leg er de marmelade tussen. Verdeel deze over de cirkels.

Werk af met takjes dille en wat marmelade over het bord en maak een queunelle van het wortelijs en leg die centraal op het bord.

Lekker met een Riesling

Aardappels

16 bloemige aardappelen

6 vaste aardappelen

4 tenen knoflook, gekneusd

2 laurierblaadjes

4 takjes tijm

2 sjalotten, gesnipperd

Platte peterselie

Mosterd cress

150 ml melk

150 ml room

4 eetlepels creme fraiche

50 ml olijfolie

Scheut olijfolie en een scheut extra

Zonnebloemolie om in te bakken en 2 scheutjes milde olijfolie om in te bakken

500 ml groentebouillon

Zout en peper, naar smaak

Geconfijte aardappelen:

Snij 24 plakken uit 8 bloemige aardappelen en steek ze uit tot een cilinder. Vul een pan met zonnebloemolie, 2 tenen knoflook, laurierblaadjes, peperkorrels en tijm. Doe de aardappelcilinders erbij en breng de pan tot aan het kookpunt. Haal de pan van het vuur en laat de cilinders in de pan langzaam verder garen. Laat afkoelen.

Aardappelpasta:

Schaaf van 2 vastkokende aardppelen saghetti op een mandoline met een grof kartelmes. Blancheer in gezouten water en giet af. Besprenkel met wat olijfolie, bestrooi met peper en zout.

Aardappelkaantjes

Schaaf op een mandoline dunne plakjes van 2 vastkokende aardppelen. Snij in fijne reepjes en daarna in fijne brunoise (kleine blokjes). Spoel ze af onder koud water om overtollig zetmeel af te spoelen. Droog tussen keukenpapier en bak de aardappelen krokant in de zonnebloemolie.

Aardappelmousseline

Schil 6 bloemige aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Verwarm melk, room en 50 ml olijfolie. Giet de aardappels af en meng met de rest. Druk met een lepel door de fijne zeef. Breng op smaak met zout en peper en doe de mousseline in een spuitzak. En bewaar op een warme plaats (bordenwarmhoudkast).

Aardappelchips:

Verwarm frituurolie op 180 graden. Schaaf 2 vastkokende aardappelen in zeer dunne plakjes op de mandoline en spoel goed af onder stromend water. Droog de plakjes tussen keukenpapier en frituur in een paar minuten krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

Aardappelschuim

Verwarm een pan met wat zonnebloemolie. Zweet hierin de sjalotten en 2 tenen knoflook, Sij 2 geschilde bloemige aardappelen in blokjes toe. Blus af met de groentenbouillon. Gaar de aardappelen en mix met de staafmixer tot een saus. Voeg creme fraiche toe. Breng op smaak.

Presentatie:

Verdeel de aardappelcilinders in een diep bord. Spuit hier stippen van de mousseline tegenaan. Steek de chips erin. Maak van de spaghetti een mooie bol en plaats deze tussen de cilinders in. Schep een lepel kaantjesin het bord. Schuim de aardappelsaus op. Schep 1 lepel van het aardappelschuim in het bord en garneer met de peterselie en de mosterdress.

Chocolade met abrikozensaus

Bloemloos chocolade biscuitgebak:

250 gr chocoladecouverture(met 64%cacauboter)

4 eetl eierdooier

90 gr suiker

2,5 dl eiwit

Chocolademousse:

1,25 dl melk

1,5 dl slagroom

5 cl eierdooier

40 gr suiker

100 gr chocoladecouverture (met 70 % cacauboter)

Chocoladesorbet:

4 dl water

40 gr suiker

35 gr cacao

¼ theel stabilisator

160 gr chocoladecouverture (met 70%cacaoboter)

Chocoladecaramel:

120gr suiker

120 gr glucose

Water

3 eetl cacaopasta

Overig:

Abrikozencoulis

Bereiding

Zet borden koud !

Verwarm de oven voor op 160 gr

Laat de chocoladecouverture smelten. Klop de eierdooier met 1/3 van de suiker en meng voorzichtig de gesmolten chocoladecouverture erdoor. Klop eiwit met de rest van de suiker tot zachte pieken. Spatel het eiwit losjes door chocolademengsel. Giet het beslag in een flexibele bakvorm en bak het 6-7 min in de oven tot het in het midden nog niet gekookt is.

Giet de melk en room in een steelpanen breng aan de kook. Meng er de eierdooier en suiker door. Laat de chocoladecouverture smelten. Voeg de gesmolten chocolade aan het melk roommengsel en meng goed. Draai het mengsel glad in de blender. Zeef het mengsel en giet in een bakje. Zet het mengsel in de koelkast tot het een stevige mousse is. Bewaar tot gebruik in de koelkast.

Meng het water met de suiker in een pan en breng aan de kook. Neem van het vuur en roer er de cacao en stabilisator door. Meng goed. Smelt de chocoladecouverture. Voeg de gesmolten chocolade toe aan het mengsel van water, suiker en cacao. Meng goed en laat afkoelen. Draai het mengsel in een ijsmachine. Bewaar in de diepvries.

Verwarm zonder roeren de suiker en glucose in wat water in een pan op laag vuur. Neem zodra het mengsel een temperatuur van 163 gr heeft bereikt de pan van het vuur. Voeg de cacaopasta en wat water toe. Meng goed tot de cacaopasta volledig is opgelost en het mengsel een consistentie van dikke karamel heeft.

Verwarm zonder roeren de suiker en glucose met 2 dl water in een pan op laag vuur. Neem zodra het mengsel 163 gr heeft bereikt de pan van het vuur. Voeg de cacaopasta en de rest van het water toe. Meng goed tot de cacaopasta is opgelost en het mengsel een consistentie van dikke karamel heeft.

Presentatie :

Snijd het bloemloze biscuitgebak in gelijke stukken en leg op bord. Schep er de chocolademousse op. Schep er wat abrikozencoulis en cacaokaramel naast. Schep een lepel chocoladesorbet op de chocolademousse. Geef de compositie volume met de chocoladekaramel.