

CULINAIR Gilde ZEELAND - VEGETARISCHE KOOKGOEP

MENU NOVEMBER 2017

Amuse

PADDENSTOELNKAVIAAR MET KROKANTE SALIE OP BLADERDEEG

Ingrediënten

100 gr shiitakepaddenstoelen
6 el olijfolie
2 el Japanse sojasaus
12 bl salie, verse blaadjes
4 bladerdeeg plakjes

Benodigdheden

Bereiding

Snijd de shiitakes in kleine blokjes. Verhit een eetlepel olie in een koekenpan en bak hierin de shiitakes bruin.

Schep de shiitakes in een schaal en breng op smaak met sojasaus en peper.

Verhit de rest van de olie in dezelfde pan en bak hierin de salieblaadjes krokant.

Rol het bladerdeeg iets uit. Maak kleine bakjes van het bladerdeeg. Prik gaatjes in het bladerdeeg.

Bak ze af in de oven.

Verdeel de paddenstoelenkaviaar erover en leg op elk bakje een blaadje salie.

Voorgerecht

BIETEN CARPACCIO

Ingrediënten

Bietencarpaccio

12 bietjes, middelgroot
- zeezout, grof
1 pond walnoten
1 dl Aceto azijn
- rucola
- dragon, vers
- bosui, in fijne, dunne ringetjes
100 gr peterselie
2 dl olijfolie

boter

Vinaigrette

30 gr dragonazijn
3 dr citroensap
- rasp van ½ sinaasappel
- dragon, vers (alleen de blaadjes)
1 tl sjalot -afgekookt (even blancheren en afkoelen)
60 gr peterselie olie

Benodigdheden

Bereiding bietencarpaccio

Leg de bieten op een laagje grof zeezout en bedek ze volledig met grof zeezout.
Verwarm de oven op 220 °C en pof de bieten gaar in het zeezout gedurende 60 minuten.
Laat afkoelen in het zout.

Bereiding aceto siroop

1 dl. Aceto azijn inkoken tot stroop

Bereiding gebakken walnoot

Haal walnoten uit de schil. Blancheer ze even in kokend water, leg ze meteen in ijswater. Haal de pelletjes eraf en bak ze dan goudbruin in een koekenpan met ruim boter tot ze gekleurd zijn.

Bereiding peterselie dragon vinaigrette

Blancheer de peterselie, knijp deze goed uit en mix deze 3 minuten lang in de blender. Laat dit geheel bezinken zodat de olie en het vocht van elkaar scheiden. Gebruik de olie en zeef deze.

Maak de vinaigrette van de bovenstaande ingrediënten en meng goed.

Breek de korst van de bietjes vervolgens open, haal de bietjes eruit, schil ze en snij ze in dunne plakjes.

Leg de carpaccio netjes op het bord, maak de borden mooi op met rucola, verse dragon en bosuiringetjes. Doe de vinaigrette erover en tot slot de aceto siroop en walnoten.

Tussengerecht

AARDPERENSOEP MET SPINAZIE-HAZELNOTEN PESTO

Ingrediënten

500 gr	aardperen (ze worden ook wel Topinamboer genoemd)
1	ui of grote sjalot
1	knoflook, teen
±100 ml	droge witte wijn
±200 ml	melk
700 ml	groentebouillon
-	zout en peper
-	olijfolie
-	spinazie, 1 grote hand vers en schoongemaakt
-	hazelnoten, 1 handje
2 el	hazelnootolie
1 el	witte wijnazijn
10 gr	dragon, vers ± (of een flinke snuf gedroogde)
-	citroen, geraspte schil van ½ citroen

Benodigdheden

Staafmixer of keukenmachine

Bereiding aardperensoep

Maak de aardperen schoon en snipper de ui en de knoflook. Smoor de ui en knoflook met een scheutje olijfolie in een ruime pan, gedurende ± 5 minuten. Voeg een flinke snuf zout en peper toe en dan ook de aardperen. Laat dit nog zo'n 10 minuten garen, blijf regelmatig roeren. De aardpeer wordt als het goed is mooi glazig. Blus het geheel dan af met de witte wijn en breng aan de kook. Laat het geheel inkoken tot ongeveer ¾ over blijft. Voeg dan de melk en bouillon toe. Draai het vuur zacht en laat de soep nog zo'n 30 minuten staan. Neem de pan van het vuur en pureer met de staafmixer tot een gladde en romige substantie.

Bereiding spinazie-hazelnotenpesto

Doe de hazelnoten (houdt er een paar apart voor garnering), spinazie, citroensap, dragon, witte wijnazijn, hazelnootolie en een flinke scheut olijfolie in een mengbeker. Mix met staafmixer of keukenmachine tot een stevige pesto. Rooster extra hazelnoten in een kleine koekenpan licht aan.

Schep de soep in een ruime kom of in een soepbord. Verdeel er wat pesto over, wat stukjes hazelnoot en nog wat druppels olijfolie.

Tussengerecht

GEITENKAAS AMANDEL SOUFFLE

Ingrediënten

60 gr speltbloem
320 gr amandelmelk
60 gr boter
2 sjalotten, groot, gesnipperd
2 knoflooktenen, fijngesneden
4 tak tijm, alleen de blaadjes
20 gr honing
8 eieren
140 gr geitenkaas, zacht
- amandelen, gepeld

Bietensaus

2 bieten, middelgroot, gestoomd en gepureerd
4 el groentebouillon
6 el yoghurt
2 el bladpeterselie, gehakt
2 tl citroensap
2 el olijfolie, extra vierge
- zout en peper

Benodigdheden

blender

Bereiding amandelmelk

100 gram geweekte amandelen, ½ liter water, snufje zout.

Giet de geweekte de amandelen af en doe ze samen met het water in de blender. Mix ongeveer 3 minuten. Voeg snufje zout toe. Schenk de amandelmelk in een zeef met een passeerdoek. Laat de amandelmelk uitlekken. Wring vervolgens al het vocht uit de doek.

Bereiding bietensaus

Haal de bietenpuree door een zeef en meng goed met de overige ingrediënten. Maak er een mooie saus van.

Bereiding geitenkaas amandel souffle

Fruit de gesnipperde sjalot in de boter, met de knoflook en de tijmblaadjes tot de sjalot gaar is. Voeg de speltbloem toe en gaar de bloem. Voeg stap voor stap de amandelmelk toe, zodat je een ragout krijgt. Zet het vuur uit en laat even afkoelen. Als het is afgekoeld, voeg dan 2 eidooiers toe met de honing en de geitenkaas. Klop de eiwitten stijf met een snufje zout.

Meng de eiwitten voorzichtig door de ragout heen en verdeel deze in ingevette (met boter) ovenschaaltjes.

Verwarm de oven voor.

Zet een bak met een laagje kokend water klaar. Zet daar de soufflebakjes in. Bak ze af in een voorverwarmde oven van 180 °C in ± 16 minuten, afhankelijk van de grootte van het bakje.

Rooster de amandelen en hak ze in stukjes voor garnering.
Serveer de souffles met een streepje bietensaus en de geroosterde amandelen.

Hoofdgerecht

KNOLSELDERIJ – ZOETE BATAAT KUBUS MET TRUFFELSAUS

Ingrediënten

3 kg zoete bataat
1 dl oude port
1 dl prosecco
1 dl truffelolie
3 kg knolselderij
- boter
- knolselderij sap van 2 knolselderij
100 gr sjalot, gesnipperd
30 gr truffel, gehakt
50 gr boter
1 dl prosecco
scheut oude port
1 dl truffeljus
2 el peterselie, gehakt
150 gr boter

Benodigdheden

Bereiding knolselderij bataat kubus

Schil de zoete bataat en snij in plakken van 1 cm. Snij vervolgens blokjes van 1 cm x 1 cm. Heel belangrijk dat ze gelijk zijn! Marineer ze in de port met prosecco en truffelolie. Bak ze in de boter, maar laat ze niet helemaal gaar worden.

Maak knolselderij sap van 2 knolselderij in de sapcentrifuge.

Schil de andere knolselderij knollen en snij in plakken van 1 cm. Gaar ze (niet helemaal gaar) in het knolselderij sap en snijd blokjes van 1 x 1 cm.

Bekleed een bakplaat met bakpapier en knip velletjes van 6 x 6 cm, 1 pp.

Bouw kubusjes van 5 x 5 cm om en om met een blokje zoete bataat en een blokje knolselderij, op een geknipt velletje op de bakplaat. Warm ze voor het serveren nog door in de oven (ze garen dan nog een beetje) en maak gebruik van het uitgeknipte velletje bakpapier om de kubus mooi op het bord te krijgen.

Bereiding truffelsaus

Zweet de sjalot en de truffel aan in de boter, vul aan met prosecco en port, reduceer. Vul aan met truffeljus, voeg de peterselie toe, reduceer licht en monteer met boter.

Serveer met de saus.

Nagerecht

CREME CENTENAIRE MET CITRUSVRUCHTEN

Ingrediënten

Creme Grand Marnier

105 gr suiker
6 eidooiers
6 gr agar agar
11 cl Grand Marnier
4 ½ dl room

Citrusvruchtengelei

15 dl jus d'orange
30 gr jasmijn thee
120 gr suiker
15 gr agar agar
15 cl Grand Marnier
9 gr dragon
9 grapefruits, in partjes
12 handsinaasappels, in partjes

Citrusvruchtentuile

120 gr suiker
60 gr bloem
60 gr boter
4 ½ cl jus d'orange

Saus Grand Marnier

2 ¼ dl jus d'orange
0,15 cl Grand Marnier
150 gr suiker
135 gr boter
3 handsinaasappelen
60 dragon blaadjes

Benodigdheden

staafmixer

Bereiding crème centenaire

Los de suiker al roerende au bain-marie op in de eidooiers en klop koud.

Los de agar agar op in de Grand Marnier. Spatel de lobbig geslagen room en dan de Grand Marnier door het eimengsel. Stort in ringen van 10 cm en zet koel weg.

Bereiding citrusvruchtengelei

Ontvlies de grapefruits en de sinaasappelen.

Verwarm de jus d'orange.

Voeg de thee toe en laat 10 minuten trekken. Zeef en voeg de suiker, Grand Marnier en de dragon erdoor.

Giet het warme mengsel over de grapefruit en sinaasappelpartjes en laat 15 minuten marineren.

Rangschik de partjes in de vormen.

Verwarm nog wat van het sap, doe de agar agar erbij en kwast de gelei, net voor het opstijven over de citrusvruchten.

Bereiding citrusvruchten tuile

Spatel de suiker en bloem door de gesmolten boter en voeg de jus d'orange toe. Rol het deeg dun uit tussen twee vellen bakpapier en laat afkoelen. Bak circa 8 minuten af in een voorverwarmde oven op 170° C.

Bereiding saus Grand Marnier

Snijd de partjes uit de sinaasappel, snijd de dragon fijn en vermeng.

Verwarm de jus d'orange, Grand Marnier en suiker licht, monteer met boter met behulp van een staafmixer. Laat een beetje afkoelen.

Garnering

Giet de saus op een ijskoud bord.

Leg daarop de crème met de citrusvruchten en garneer met de sinaasappeltuile.