

Vegetarisch menu juni 2017

Avocado met baharat en artisjok

Ingrediënten (amuse voor 12 personen)

De ingrediënten voor dit gerecht zijn weergegeven per element. Samen vormen de elementen het gerecht. Dit omdat sommige elementen gebruikt worden in het recept voor andere elementen.



Avocado

3 avocado's
ponzu

Artisjokken

6 artisjokken
court bouillon

Snijboon-sap

500 g snijbonen
sushi azijn
cayenne peper
xantana

Baharat olie

2 el Jonnie Boer original spices baharat
3 dl zonnebloemolie

Hazelnoot

50 g hazelnoot

Court bouillon

5 liter water
1 prei
1 wortel
1 ui
1/4 knolselderij
tijm
rozemarijn
laurier
knoflook
peperkorrels
1 citroen

Baharat crème

45 g eiwit
30 g sushi azijn
180 g baharat olie
40 g yoghurt

Blauwe kaas

50 g Blauwschimmelkaas

Geiten-hangop

200 g geitenyoghurt

1/2 citroen

Hoe maak je deze avocado met baharat en artisjok?

De recepten voor de elementen worden hieronder stuk voor stuk beschreven naar aanleiding van de bovenstaande ingrediëntenlijst.

Avocado

Snij de avocado door de helft en verwijder de pit. Snijd vervolgens dit nogmaals in vieren zodat je mooie parten krijgt. Haal hier de schil van af en snijd dit netjes bij. Strooi dan aan beide zijden zout en laat dit minimaal een half uur pekelen (dit doe je om het vocht te onttrekken aan het vruchtvlees van de avocado). Vlak voor het serveren kort bakken in hete olie en blus dit af met de ponzu.

Court bouillon

Snijd alle ingrediënten fijn en was het goed. Maakt de court bouillon door alle ingrediënten op te koken.

Artisjokken

Maak de artisjokken schoon. Kook nu de artisjokken in de bouillon. Laat het niet te hard koken, maar net tegen de kook aan. Zorg ervoor dat de artisjokken goed onder blijven staan (afdekken met bakpapier en hier een bord op leggen). Dit duurt ongeveer 25-35 minuten afhankelijk van de grootte van de artisjok. Maak de artisjokken verder schoon. Snijd de artisjokken in zessen.

Snijboon-sap

Blancheer de snijbonen kort, gedurende een minuut in kokend water met zout. speel ze koud onder de kraan en pers ze vervolgens uit met een sapcentrifuge. Breng dit sap op smaak met iets zout, sushiazijn en cayennepeper. Bind het sap licht af met xantana, indien nodig, en passeer het vervolgens door een fijne zeef.

Baharat olie

Meng de olie met de kruiden. Laat dit minimaal een dag staan. Zeef de olie daarna.

Baharat crème

Meng alle ingrediënten met elkaar behalve de olie. Gebruik hiervoor een staafmixer. Vervolgens de olie in een dunnen straal toevoegen, terwijl de mixer draait. Er ontstaan een dikke crème. Bewaar de crème in de koelkast.

Hazelnoot

Rooster de noten gedurende 15 minuten in een oven van 150 graden.

Geiten-hangop

Hang de yoghurt gedurende een uur op in een keukendoek, zodat dit wat steviger wordt. Rasp de schil van de citroen en meng dit door de hangop. Breng op smaak met zout en peper.

Blauwe kaas

Kruimel de kaas in kleine stukjes met je handen.

De opmaak

Leg als eerste de avocado op het bord. Maak hier een mooie salade op van de baharat crème, hangop, noten, artisjokken, en verschillende slasoorten. Schenk het snijboon-sap hieromheen en druppel hier wat baharat olie in. Als laatste een paar brokjes blauwe kaas erbij serveren.

Ravioli met Thaise pesto

Raviolideeg: (4 pers)

250 gr bloem

1 groot ei

80 ml koud water

1 theel zout of fleur de sel

Stukje vers gemberwortel , geschild en heel fijn geraspt

-Zeef de bloem boven ruime kom

-klop het ei in andere kom los met het water

-Schep het zout door de bloem, maak kuiltje in het midden, en giet er het eimengsel in, en de geraspte gemberwortel

- Meng vanuit het midden door elkaar tot de massa samenhangt. Kneed ongeveer 10 min met je handen tot soepel en elastisch is.

- Wikkel het deeg in folie en laat 30 min rusten.

-Verdeel het deeg in kleine bolletjes en rol deze uit door de pastamachine, enkele malen zodat ze zo dun mogelijk worden in het formaat van de ravioli vorm.

-Bekleedde vorm zorgvuldig met deeg en druk het voorzichtig in de holtes

- Gebruik een spuitzak of 2 klein lepels en vul de holtes met de vulling.

- Leg er een 2^e vel pastadeeg overheen.

-Ga met de deegroller over de vorm zodat de ravioli gekartelde randen krijgt.

-Stort het vel ravioli uit de vorm en maak de kussentjes in repen los van elkaar.

Vulling

150 r ricotta

50 gr spinazie

Zout peper

Draai alles door elkaar in keukenmachine en breng op smaak.

Groenten

Een scheutje olijfolie

400 gr peultjes

30cl olie voor het frituren

2 theelepels sesamzaad

Takjes basilicum

Zout peper

-Verhit scheutje olijfolie in een pan, schep er de peultjes in

Bak ze onder omscheppen ongeveer 5 min.

Thaise pesto

50 gr ongezouten pindas
1 kleine verse rode chilipeper
5 / 6 takjes thaise basilicum
3 takjes verse munt
2 eetl vers geraspte gember
1 eetl vers gehakt citroengras
4 eetl extra vergine olijfolie
1 theel sesamolie
1 eetl vers limoensap

Zout

-Doe op de olijfolie na alle ingrediënten voor de thaise pesto in keukenmachine en draai tot een grove pasta. Voeg al draaiend geleidelijk de olijfolie toe tot je een romig pesto hebt. Breng op smaak met zout.

-Verdeel de ravioli in repen. Frituur ze 3 a 4 min in een 2cm laagje frituurolie in de koekenpan. Schep ze zodra ze mooi goudgeel zijn uit de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier. Breng lichtnop smaak met zout en peper.

-Verdeel de peultjes over diepe borden. Leg er de ravioli op en schep er de pesto over. Bestrooi met geroosterde sesamzaadjes en in stukjes gescheurd Thaise basilicum

Tomatensalade met Balsamico, olijfolie, zwarte peper en erwtenijs

Erwtenijs:

0,5 liter melk
350 gram erwten
5 eierdooiers
110 gram suiker

Tomatensalade:

600 gram rijpe verschillende soorten tomaten

Afwerking:

Balsamicoazijn
4 eetlepels erwtjes
zwarte peper van de molen.

Erwtenijs: breng de melk samen met de erwten aan de kook.
Wat erwten achterhouden voor de opmaak.
Neem de pan van het vuur en mix de massa.
Druk door een zeef en vang het vocht op. Laat afkoelen

Klop de eierdooiers met de suiker krachtig op tot er zich een lint vormt bij het opheffen van de klopper.
Giet de erwtenmelk erbij en meng op een laag vuur tot er een lichte binding ontstaat.
Eventueel door een fijne zeef gieten.
Draai er ijs van.

Tomatensalade: snij de tomaten in gelijke stukjes, kruiden met zeezout en meng ze goed.

Afwerking:

Verdeel de tomaten over de borden. Leg een lepeltje erwtenijs in het midden.
Werk af met peper, enkele druppels balsamico en wat achter gehouden erwtjes.

Courgettetaart met bietensaus en gefrituurde wortel

Buitenkant:

6 courgettes in dunne plakken gegrild
2 tenen knoflook in plakjes
2 eetlepels bladpeterselie gehakt
Zout en versgemalen peper
4 eetlepels extra vierge olijfolie

Grill de courgettes kort aan iedere kant. Maak een marinade van de bovenstaande ingrediënten en marineer de gegrilde courgettes hierin. Zet minimaal een half uur weg.

Vulling:

480 gram ricotta
4 eetlepels Parmezaanse kaas
80 gram pecorino, n kleine blokjes
2 eieren licht geklopt
Zout en versgemalen peper

Klop de ricotta met een vork romig. Voeg de overige ingrediënten toe en meng ze goed door elkaar. Zet weg tot gebruik.

Bietensaus
2 middelgrote bieten gestoomd en gepureerd
4 eetlepels groentebouillon
6 eetlepels yoghurt
2 eetlepels bladpeterselie gehakt
2 theelepels citroensap
2 eetlepels extra vierge olijfolie
Zout en versgemalen peper

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

Gefrituurde wortels

6 wortels geschraapt en in dunne plakken gesneden met een mandoline,
Plantaardige olie om in te frituren.

Frituur de wortel in de hete olie tot knapperig. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met zout.

Beleg de bodem van vuurvaste schaaltes met vetvrij papier. Leg daarop de plakken courgettes en laat ze iets overhangen. Lepel de vulling in de vormpjes en vouw dicht met de courgette. Zet ze in een bakblik met een rand van 5 cm. En vul deze tot halverwege de vormpjes met kokend water. Dek af met een vel bakpapier en zet 25 minuten in de oven van 180 graden. Haal de vormpjes uit het water en keer ze voorzichtig om met een spatel. Zet het taartje in het midden van het bord en druppel de bietensaus er omheen. Garneer met de gefrituurde wortel en een takje bladpeterselie.

Appel ananascompote met kardemomroomijs

Appel/ananascompote:

150 gram appel
150 gram ananas
50 gram boter
Theelepel kaneel
Theelepel vanilleboter

Vanille-melkgelei:

5 dl. Melk
Vanillestokje
6,5 gram agar
10 eetlepels honing

Kardemomroomijs:

6 dl melk
5 dl. Room
160 gram koffiebonen
25 gram geroosterde kardemom
200 gram eidooier
150 gram heel ei
250 gram suiker

Vanillemousse:

1 vanillestokje
1 dl. Room
0,15 dl. Suikerwater
4 eidooiers
4,5 gram bladgelatine (vervang met xantaangom)
100 gram mascarpone (suikerbal)
(3,5 dl. Water
1 kilo suiker
200 gram blanke stroop
1 theelepel citroenzuur)

Appel ananascompote

Anijd de appel en de ananas in kleine brunoise, gaar in boter en breng op smaak met kaneel, honing en vanilleboter

Vanille-melkgelei

Verwarm de melk, voeg het opengesneden vanillestokje toe en laat 3 uur trekken. Verwijder het vanillestokje, kook de melk op met de agar, voeg de honing toe en stort in een bakje, et koud weg.

Kardemomroomijs:

Verwarm de melk en de room tot 80 graden, voeg de koffiebonen toe, laat 25 minuten trekken en zeef.

Vermeng de eieren en suiker en voeg toe aan het roommengsel, verwarm tot 78 graden, laat helemaal afkoelen en draai er in de ijsmachine ijs van.

Vanillemousse:

Laat de vanille in het suikerwater trekken, verwarm de room, voeg het suikerwater toe en dan de eidooiers. Verhit al roerende tot 80 graden. Voeg de xantaangom toe, roer de mascarpone erdoor en zet koel.

Suikerbal:

Breng het water met de suiker al roerende aan de kook. Schep het vrijkomende vuil af en was de zijanten met een kwastje. Voeg de stroop toe, ook in tot 115 graden, voeg het citroenzuur toe. Giet op een marmeren plaat, vouw telkens met een plaatmes. Knip een bolletje, zet het op een pompje, blaas het voorzichtig op tot de gewenste grootte, modelleer met de hand.