

Voorgerecht Dutch Cuisine

Aardpeer crème, gegrilde peen, julienne salade en pompoentoffee

Hoofdgerecht Dutch Cuisine

Gerookte knolselderij, crème van knolselderij en bospaddenstoelen en boerenopleg kaas.

Nagerecht Dutch Cuisine

Compote van Schone van Boskoop en Granite van wei, citroenmelisse en hooi daarbij een krokante kletskep

VOORGERECHT

Aardpeer crème, gegrilde peen, julienne salade en pompoentoffee

4 personen

Ingrediënten aardpeercrème

500	gram	Aardpeer
10	gram	Boter
		Zout/peper

Ingrediënten gegrilde peen

200	gram	Winterpeen
		Zonnebloemolie
		Zout

Ingrediënten julienne salade

35	gram	Winterwortel
50	gram	Pastinaak
35	gram	Witlof
50	gram	Uien dressing

Ingrediënten pompoentoffee

250	gram	(Fles)pompoen, schoon
10	gram	Zonnebloemolie
75	gram	Rietsuiker
0,5	gram	Zout

Gebakken bospaddenstoelen

200	gram	Bospaddenstoelen
10	gram	Boter
		Zout/peper

Gebakken uiendressing

20	gram	Ui, schoon
7	gram	Eidooier
7	gram	Azijn
7	gram	Grove mosterd
20	gram	Zonnebloem olie
2	gram	Fijn gesneden peterselie
		Peper en zout

Werkwijze Aardpeer crème

- Was de aardpeer onder koud water om het zand te verwijderen
- Pak de aardpeer in met aluminiumfolie
- Pof de knol op 180 °C 15 minuten in de oven of totdat deze gaar is.
- Ontdoe de aardpeer van zijn schil.
- Draai de aardpeer warm met de boter fijn in de blender
- Breng de crème op smaak met peper en zout

Werkwijze gegrilde peen:

- Schil de wortel.
- Snijd de wortel in batonettes.
- Blancheer de groenten.
- Dep de groenten droog en bestrijk ze met een klein beetje olie.
- Grill duidelijke strepen op de groenten en breng op smaak.

Werkwijze julienne salade:

- Was alle groenten en maak ze schoon.
- Snijd ze in fijne julienne.
- Blancheer de pastinaak
- Meng de groenten en maak aan met de uien dressing.

Werkwijze pompoentoffee

- Maak de flespompoen schoon. Verwijder de schil met een dunschiller en verwijder de zaden en draden.
- Snijd 250 gram van het vruchtvlees in stukken en draai zo fijn mogelijk in de keukenmachine.
- Verwarm de olie in een passende pan en voeg de fijn gemalen pompoen, de suiker en het zout toe.
- Laat op een heel laag vuur rustig en onder regelmatig roeren langzaam indampen en karamelliseren.
- Wrijf eventueel nog door een zeef.

Werkwijze bospaddenstoelen:

- Maak de paddenstoelen schoon
- Snelt de boter en bak de paddenstoelen a la minute aan in de pan

Werkwijze uiendressing:

- Fruit de uit goudbruin aan met een klein scheutje olie.
- Haal de ui van het vuur en laat afkoelen.
- Meng de eidooier met de azijn en mosterd.
- Voeg de arachideolie al roerende druppelsgewijs toe.
- Voeg de gebakken ui toe aan de dressing.
- Snijd de peterselie zo fijn mogelijk.
- Voeg de peterselie toe en breng op smaak met peper en zout.

HOOFDGERECHT

Gerookte knolselderij, crème van knolselderij en bospaddenstoelen en boerenopleg kaas

Ingrediënten gedroogde selderijstelen (40 personen):

1	stukje	Loof van knolselderij
---	--------	-----------------------

Ingrediënten gepocheerd ei (1 persoon):

1	stuk	Ei
1	liter	Water
1	deciliter	Natuurazijn

Ingrediënten gerookte kno (10 personen) 1:

1	stuk	Knol
		Boter
		Peper/ Zout

Ingrediënten parelgort (4 personen):

100	gram	Parelgort
30	gram	Boter
30	gram	Schone sjalot
20	gram	Geraspte oude kaas
5	deciliter	Groentebouillon

Ingrediënten knolselderij paddenstoelen puree (4 personen):

125	gram	Schone knolselderij
50	gram	Verschillende soorten paddenstoel
20	gram	Boter
		Zout
		Peper

Werkwijze gedroogde selderijstelen:

- Maak de stelen schoon verwijder de blaadjes
- Snijd de stengels in stukken van 15 cm
- Leg de stukken op de rekjes van de droogtrommel
- Droog de stelen zo lang dat ze ingedroogd zijn en te raspen zijn.

Werkwijze gepocheerd ei:

- Breng het water en azijn in een passende pan aan de kook.
- Zet het vuur laag zodat het niet meer kookt.
- Breek het ei en vang het op in een kartonnen beker.
- Houd de beker vast aan de rand en laat het warme water langzaam in de beker lopen, kantel de beker en het eitje glijdt in de pan.
- Gaar het eitje in 3 a 4 minuten, haal het eruit en leg het in schoon heet water om de zure smaak eraf te spoelen,
- Haal het eitje eruit met een schuimspaan en breng op smaak met wat peper en zout.

Werkwijze gerookte knol:

- Was de knol goed onder stromend water
- Smeer de knol in met boter en pak hem in met aluminiumfolie
- Gaar de knol op 180°C voor ongeveer 45 minuten beetgaar
- Verwijder het folie en schil de knol
- Snij plakken van 1,5 cm dik
- Steek de plakken uit met een steker van ongeveer 6 cm
- Zet de rookoven met rookmot op het vuur en laat deze goed roken
- Haal de rookoven van het vuur en voeg de knol toe.
- Laat ongeveer 15 minuten koud roken.
- Haal de knol uit de rookoven en breng op smaak met peper en zout.

Werkwijze Parelgort:

- Snipper het sjalotje ragfijn
- Voeg wat olie toe in de pan en zweet het sjalotje aan (let op laat deze niet kleuren)
- Voeg de gort toe en laat deze glazig worden
- Blus af met een deel van de groenten bouillon zodat de gort net onder komt te staan.
- Laat de bouillon op lage temperatuur opnemen.
- Wanneer bijna is opgenomen voeg er nieuwe bouillon toe.
- Herhaal deze stap tot dat de gort gaar en smeug is.
- Zet het vuur uit en voeg de boter en de geraspte kaas toe.
- Maak nu op smaak met peper en zout.
- Wenselijk is de gort direct te serveren.

Werkwijze knolselderij paddenstoelen puree

- Kook de knolselderij gaar
- Stoof de paddenstoelen gaar
- Draai de knolselderij, paddenstoelen en overige ingrediënten in de thermoblender op 70 graden gedurende 8 min.
- Breng op smaak met peper

Materialen gedroogde selderijstelen:

- Groene snijplank
- Koksmes
- Droogtrommel

Materialen gepocheerd ei:

- Kookpan
- Bekken

NAGERECHT

Compote van Schone van Boskoop en Granite van wei, citroenmelisse en hooi daarbij een krokante klets kop

Ingrediënten Appelcompote (Brabantse Bellefleur of Schone van Boskoop) (6 personen):

300	gram	Schone Schone van Boskoop
120	gram	Suiker
120	gram	Appelbier
1	stukje	Pijpkaneel

Ingrediënten Granite van wei, citroen melisse en hooi (7dl voor 15 personen):

200	ml	Wei (uitlekvocht hangop)
150	ml	Spa rood
150	ml	Appelsap
100	ml	Suikerwater
10	gram	Hooi
4	gram	Citroenmelisse

Ingrediënten Hangop (4 personen):

0.5	liter	Yoghurt
100	gram	Poedersuiker

Ingrediënten klets kop (50 stuks/personen):

200	gram	Boter
200	gram	Basterdsuiker
200	gram	Bloem
200	gram	Glucose

Werkwijze Appelcompote:

- Snij de appel in kleine brunoise.
- Voeg de helft van de appel en alle ingrediënten toe in een steelpan.
- Laat deze kort (1 min) aan de kook komen. Voeg direct de andere helft van de appel toe
- Meng het geheel en laat het in een bakje terug koelen

Werkwijze Granite van wei, citroen melisse en hooi:

- Verwarm de wei en citroenmelisse met hooi in een pannetje.
- Deze mag NIET koken, laat deze 20 min. Trekken
- Zeef de massa en meng alle ingrediënten met elkaar
- Stort in een platte bak
- Zet deze in de vriezer en roer deze regelmatig door tot mooie schilfers

Werkwijze Hangop:

- Giet de yoghurt uit boven een uitgespoelde passeerdoek en laat deze een nacht uithangen in een zeef.
- Schraap de doek leeg en meng hier de poedersuiker.
- Bewaar in een spuitzak.

Werkwijze kletskep:

- Smelt de boter maar laat niet te warm worden.
- Los hierin de beide suikers op met behulp van een spatel.
- Spatel er vervolgens de gezeefde bloem door.
- Laat stevig worden in de koeling.
- Rol kleine bolletjes op bakpapier. Let op de afstand tussen de bolletjes want ze vloeien tijdens het bakken uit.
- Bak af op 190°C in 10 minuten.
- Als je de koekjes wilt vormen doe dat dan direct als ze uit de oven komen. De suikers zijn dan nog niet gekaramelliseerd en ze kunnen dan nog gevormd worden.
- Bewaar in een goed afgesloten bak met siliconenkorrels dan blijven ze vrij van vocht.