

Salade van jonge rode biet met geitenkaasroom en peterselieolie

(voorgerecht)

Voor 4 personen

Ingredienten:

1,5 kg jonge rode bieten (ongeveer 6 cm dik)
1 kg jonge aardappelen
3 stuks fijngesneden lente-ui
fijngehakte verse peterselie
Voor de geitenkaasroom:
150 g verse geitenkaas (type Chavroux)
1 dl room
witte peper en zout
Voor de peterselieolie
1 handvol fijngesneden verse peterselie
2 dl olijfolie
eventueel zout



Bereiding:

Bereid eerst de rode biet. Maak ze schoon maar laat ze ongeschild. Leg ze op een bakplaat en zet gedurende ongeveer 1 uur in een oven van 220°C. Haal ze uit de oven wanneer ze gaar zijn, laat enigszins afkoelen en trek er dan de schil voorzichtig af. Snij in kwarten.
Doe hetzelfde met de aardappelen, maar snij ze ongeschild in plakken.
Prak voor de geitenkaasroom de geitenkaas los met een garde tot een smeelige massa.
Klop de room stijf en spatel onder de kaas.
Kruid met witte peper en zout en laat opstijven in de ijskast.
Snij de peterselie fijn, doe bij de olijfolie en mix tot een groene olie.
Laat ten minste 20 min. staan en giet dan door een fijne zeef.
Kruid eventueel met een snuif zout.

Afwerking:

Schik de rode biet en de aardappel op de borden.
Verdeel quenelles van de geitenkaasroom erbij en lepel de peterselieolie erover.
Werk af met fijngesneden lente-ui en fijngehakte peterselie.

Bron: Recept uit Culinair Knack Weekend

Fotografie: © Kris Vlegels

Panna cotta van asperges met gekookte ham

(tussengerecht)

Voor 4 personen

Ingredienten:

200 gr witte asperges, geschild
300 ml melk
100 ml room
1,25 gelatineblaadje
50 gr gekookte achterham, in reepjes
2 kwarteleitjes
mespuntje kerriepoeder
handvol alfalfa



Bereiding:

Kook de asperges gaar in de melk, laat ze uitlekken en hou 4 kopjes apart
Pureer de rest van de asperges met de room
Duw het mengsel door een zeef en breng op smaak met zout en peper
Verwarm het even maar **niet tot het kookpunt**
Week de gelatine in koud water en los ze op in de aspergeroom
Verdeel de room over 4 glaasjes en zet 2 uur in de koelkast
Kook de kwarteleitjes in 1,5 minuut hard, pel ze en halveer ze

Afwerking:

Strooi over elk glaasje een beetje
kerriepoeder, leg er een paar reepjes ham op
Leg er een half kwarteleitje, een aspergekopje en een alfalfa op

Bron en foto's: Smulweb

Asperges met chorizo-ijs

(hoofdgerecht)

Voor 10 personen

Ingrediënten:

125 g chorizo doux
60 g geroosterde paprika
3 dl vloeibare margarine
3 dl volle melk
175 g glucose
1 g chilipuree
6 st eidooier
40 st witte asperges
Zout
40 st kwarteleitjes
azijn
1 st aardappel
1 st eiwit
aardappelzetmeel
3 st witpuntjes radijs
bean blossom, pazzizz tops, postelein, shiso, Borage
cress, Affilla cress, waterkers, eetbare viooltjes
0.5 dl Jalapeno Ginger Vinaigrette
50 g zuurdesembrood kruim



Bereiding:

Snijd de chorizo en de geroosterde paprika fijn.
Breng de room samen met de melk, glucose, chorizo, paprika en de chili aan de kook.
Laat het geheel 30 minuten trekken.
Giet het mengsel al roerende op de eidooiers.
Klop het geheel "au bain-marie" gaar en passeer het geheel.
Giet de compositie in een pacojet-beker en vries het geheel in.
Schil en kook de asperges met wat zout en laat ze afkoelen in het kookvocht.
Pocheer de kwarteleitjes in water met wat azijn.
Snijd de aardappel aan dunne plakjes en leg 20 plakjes uit op een snijplank.
Bestuif ze met wat aardappelzetmeel en smeer ze in met wat eiwit.
Leg ze op elkaar en steek ze uit met een ronde steker, frituur ze goudgeel en krokant.
Draai het chorizo-ijs op in de paco-jet en snijd de radijsjes in dunne plakjes

Afwerking:

Snijd de asperges bij, verdeel ze over de borden en smeer ze licht in met de vinaigrette,
Garneer met de bloemetjes, kruiden, en de cress soorten.
Verdeel wat broodkruim over de asperges en schep hier een mooie quennelle chorizo-ijs op.

Ananas met rozemarijnhoning en pistache 'sponge'-taartje

(dessert)

Voor 4 personen

Ingredienten:

Pistache 'sponge'-taartje
50 g roomboter
100 g pistachenoten
20 g bloem
25 g honing
65 g witte basterdsuiker
85 g eiwit
1 mespuntje zout
Rozemarijnhoning
2 takjes rozemarijn
8 el honing
Kaneelmascarpone
6 el mascarpone
2 el zure room
0.5 tl kaneelpoeder
1 ananas



Alvast vooraf: Voorbereiden Pistache 'sponge'-taartje

Smelt de roomboter op laag vuur en laat kleuren tot het goudbruin is en daarna tot lauw afkoelen.

Bereiding:

Hak de pistachenoten zeer fijn in een keukenmachine. Voeg bloem, honing, basterdsuiker en zout toe en meng door elkaar met een lepel. Klop de eiwitten iets los en meng goed door het pistache-mengsel. Schenk de bruine boter erbij en roer er doorheen. Vet indien nodig de vormpjes in met de overgebleven beurre noisette uit de pan of boter/neutrale olie. Vul de vormpjes tot driekwart met het beslag. Bewaaradvies: Bewaar de gevulde vormpjes, afgedekt met plasticfolie in de koelkast.

Rozemarijnhoning: Pluk de rozemarijn. Verwarm de honing met de rozemarijn tot het warm is en laat minstens 5 minuten staan zodat de rozemarijn smaak kan afgeven.

Kaneelmascarpone: Roer de mascarpone met zure room en kaneel door elkaar en zet in de koelkast.

Ananas: Halveer de ananas, verwijder de kern en snijd een helft in zes parten. Snijd het vruchtvlees van de schil af en daarna in plakjes van een halve centimeter dik.

Afmaken:

'Sponge'-taartje: Verwarm de oven voor op 180 °C. Bak de voorbereide taartjes circa 15-17 minuten in de oven tot ze goudbruin en gaar zijn. Opmaak bord: Leg de ananas dakpansgewijs op het bord en schenk er de warme honing overheen. Zet het taartje er naast. Schep de mascarpone in een quenellevorm met behulp van twee lepels of spuit het in een grote toef op het bord.

Bron en foto: 24Kitchen