

MENU APRIL



Compositie van Tomatentartaar

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<u>Krokantje</u> 90 g eiwit 90 g bloem 50 g olijfolie Fleur de sel Zwarte peper Gedroogde tijm en Basilicum	<u>Krokantje</u> Verwarm de oven voor op 170 graden , roer de bloem, eiwit, olijfolie tot een geheel. Smeer de helft van dit mengsel dun over de bakplaat met bakpapier. Bestrooi met fleur de sel, zwarte peper, gedroogde tijm en gedroogde basilicum. Zet in de oven 9 à 11 minuten, tot deze mooi krokant en laat deze afkoelen op een oven rooster. En herhaald deze stap met de andere helft. Breek na afkoelen in stukken voor de garnering.
<u>Gepofte knoflook</u> 3 bollen knoflook Olijfolie, Aluminiumfolie	<u>Gepofte knoflook</u> Snij de 3 bollen knoflook door de helft en smeer deze in met olijfolie, en verpakt deze alle 3 apart in aluminiumfolie. Zet de knoflookbollen 40 minuten in de oven op 180 graden . Daarna laten afkoelen. (Controleer de gaarheid)
<u>Basilicumolie</u> 50 g verse basilicum 1 dl olijfolie, extra vergine zeezout en versgemalen zwarte peper.	<u>Basilicumolie.</u> Blancheer de basilicum 10 seconden in een zeef in een pan met kokend water. Laten uitlekken in een zeef en spoel de bladeren af onder koud water. Spreid de basilicum uit en dep goed droog met keukenpapier. Pureer basilicum in de Magic bullled voeg in een dunne straal de olie toe. Breng de groene olie op smaak met peper en zout. En zeef deze door een passeerdoek tot een heldere olie. En doet deze in een spuitflesje voor garnering
<u>Tomatentartaar</u> 12 pomedorie tomaten 3 banaansjalotten 50 g kappertjes 20 kalamata olijven 15 blaadjes basilicum 8 zongedroogde tomaatjes Olijfolie, 1 el mosterd, peper en zout	<u>Tomatentartaar.</u> Plisseer(zie onder voor uitleg) de tomaten. Haal het vruchtvlees uit de tomaat en dep met papier de partjes droog snijd daarna in kleine brunoise. Laten uitlekken in een fijne zeef met papier, doet daarna de tomaten brunoise in een rvs kom. Snijd de kappertjes, olijven, zon- gedroogde tomaatjes en de basilicum fijn. Voeg deze toe aan de tomaten brunoise deze verder, op smaak brengen met mosterd, peper, zout en olijfolie. <u>Plisseren</u> Breng in een pannetje voldoende water aan de kook. Zet een kruisje onder in de tomaat. Leg de tomaten in het kokende water totdat de schil een beetje gaat barsten. Dat is het moment om ze uit het kokende water te halen. Let op dat je ze niet te lang laat liggen want dan krijg je zachte tomatenstukjes. Haal de tomaten met een schuimspaan uit het kokende water. Leg ze dan even in koud water. Dat heet laten schrikken.(zodat ze niet verder garen).

MENU APRIL

Avocado mouse

4 avocado's
160 g kruimige aardappel
Limoensap,
Witte peper, zout
Mayonaise
Gepofte knoflook

Avocado mouse

Kook aardappel in wat zout gaar en laat deze afkoelen. Knijp de aardappel door een puree knijper.
Mix de avocado, s met peper, zout, limoensap en de uitgeknepen gepofte knoflook. Breng verder op smaak met witte peper en zout naar behoefte. Doe het geheel door een bol zeef. Voeg mayonaise toe maar, zorg dat het nog wel een stevig geheel blijft.

Eindbewerking

Eindbewerking en presentatie

12 kwarteleitjes
5 hele kappertjes per bord
Basilicumolie
12 eetbare viooltjes

Eindbewerking en presentatie

Bak de 12 kwarteleitjes (dooier heel laten). Daarna uitsteken op een plank met een ring. Bestrooi met zwarte peper en zout. Doe de avocado mouse in een kookring daarop de tomatentartaar met het gebakken kwarteleitje. Dresseer de basilicumolie rond de tomatentartaar met de kappertjes. Steek een krokantje in de tartaar en leg er een viooltje naast (zie foto)

...

