

MENU AUGUSTUS



Meloensoep met olijfolie-ijs en bloemkool panna cotta

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Panna cotta 300 g bloemkoolroosjes 2,5 el gehakte verse salie 350 ml melk 300 ml room 4 ½ g gelatine Peper en zout</p>	<p>Panna cotta Week de gelatine in koud water. Kook de bloemkool gaar in de melk en room met een snufje zout en de gehakte salie. Giet de bloemkool af, vang de melk met room op en kook dit in tot de helft. Pureer de bloemkool in de blender en passeer door een fijne zeef. Meng de puree met het kookvocht, houdt +/- 1 dl apart om de gelatine op te lossen. Los de gelatine op in de 1 dl vocht en meng het vervolgens door het bloemkoolmengsel en breng op smaak met peper en zout. Vul de 14 vormpjes met de massa en laat in de koeling stijf worden. Zo nodig eerst in ijswater terug koelen.</p>
<p>IJs 150 g volle melk 100 g glucose 20 g suiker 55 g eigeel 100 ml goede olijfolie 1½ g gelatine 125 ml room</p>	<p>IJs Week de gelatine. Voeg melk en glucose samen in een pan en verwarm tot tegen het kookpunt. Meng suiker en eigeel. Voeg het warme melk mengsel toe aan dit mengsel en laat al roerend zachtjes garen.(max 80 graden). Voeg de gelatine toe en koel de massa terug naar 30 graden en voeg dan de olijfolie toe en meng dit tot een homogeen mengsel. Draai van de koude massa ijs in de ijsmachine</p>
<p>Soep 1 galia meloen 8 g suiker 4 g zout 4 ml rijstazijn 1 snee casino wit 4 plakken parmaham</p>	<p>Soep Verwerk de meloen tot sap met de sapcentrifuge. Maak mooie kleine brunoise van het brood en bak de croutons uit. Droog de ham op 150 graden in de oven. Breng 3 dl meloen sap op smaak met de overige ingrediënten. Zet de soep afgedekt in de koeling.</p>

MENU AUGUSTUS



Eindbewerking

Eindbewerking en presentatie

Stort de panna cotta op een bord (zie foto). Vul een breed glas met wat meloensoep. Leg hierin een bolletje ijs en garneer met een schotsje van de gedroogde parmaham.

En garneer de panna cotta met een paar croutons

