

Menu juli



Peterseliecoulis, salade van tomaat, appel en Hollandse garnaltjes

| Ingrediënten 12 personen: | Bereidingswijze: |
|---|--|
| Salade 5 l kokend water 2 l ijswater 10 tomaten 2 Granny Smith 2 kleine sjalotten 10 g platte peterselie 1 el dragonazijn 3 el olijfolie extra vergine | Salade Breng het water aan de kook. Snij de tomaten kruiselings. Plisseer de tomaten 1 minuut in het kokende water en koel met het ijswater. <ul style="list-style-type: none">• Bewaar het kookwater voor het blancheren van de peterselie en waterkers. Zie volgende item Peterseliecoulis.• Bewaar het ijswater voor het koelen van de peterselie en waterkers. Snij de tomaten in vieren, verwijder de zaadlijsten, snijd ze brunoise. Snijd de appel, met schil, in vieren. Verwijder het klokhuis en snijd brunoise. Snijd de sjalotten ragfijn en de peterselie fijn. Doe alles in een kom en breng op smaak met peper, zout, olijfolie en dragonazijn. Zet in de koeling. Haal een uur voor het serveren uit de koeling. |
| Peterseliecoulis 5 g baking soda 20 g waterkers – 2 potjes 20 g diepvries spinazie 20 g peterselie olijfolie peper en zout | Peterseliecoulis. Voeg baking soda aan het kookwater toe en blancheer de peterselie en waterkers in ca. 2 minuten. Bewaar 12 blaadjes waterkers voor de garnering. Laat de diepvriesspinazie uitlekken. Koel de peterselie, waterkers in het ijswater, knijp licht uit en doe in de blender, samen met de spinazie. Voeg olijfolie toe totdat je een mooie coulis hebt en maak op smaak met peper en zout. Bewaar buiten de koeling. |
| Croutons 3 sneetjes casinobrood 1 el olijfolie (15 ml) 1 teentje knoflook | Croutons Wrijf de sneetjes casinobrood in met een doormidden gesneden teentje knoflook. Snijd het casinobrood in kleine blokjes en bak ze in een koekenpan met de olijfolie lichtbruin. Laat uitlekken op keukenpapier. Zet weg buiten de koeling. |
| Hollandse garnaltjes 200 g Hollandse garnaltjes | Hollandse garnaltjes Spoel de garnaltjes, in een zeef onder koud stromend water af. Laat uitlekken en dep droog. Dek af en zet tot gebruik in de koeling. |

Menu juli

Eindbewerking

Dresseerring
Waterkers

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de coulis over 12 bordjes. Nappeer dit met de bolle kant van een lepel over het bord.

Zet een dresseerring in het midden van de coulis en schep de salade erin.

Leg de garnaltjes er bovenop en haal de ring weg. Werk af met een blaadje kervel en de croutons.

