

# MENU JUNI



## Pani Puri

<b>Ingrediënten 12 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b><u>36 pani puri (kant en klare bal)</u></b>	<b><u>Pani puri</u></b> Haal de pani puri uit de verpakking. Frituur max 6 stuks pani puri op 180 °C.. Ze worden zo groot als een pinpongbal. Hou ze in beweging en bak ze lichtbruin. Haal ze uit de pan en laat afkoelen op keukenpapier. Bewaar ze in een afgesloten doos.
<b><u>Mayonaise</u></b> 1 eidooiers M op kamertemperatuur 10 g mosterd 5 ml witte wijnazijn 5 ml citroensap 250 ml zonnebloemolie zout witte peper	<b><u>Mayonaise te gebruiken voor vulling 1 en 2</u></b> Doe de eidooier in een schone kom. Voeg de mosterd, azijn, citroensap, peper en zout toe. Klop dit met een garde tot een homogeen mengsel. Voeg nu in een dunne straal de olie toe. Klop met de garde tot alle olie opgenomen is en een mooie mayonaise ontstaat.  Dek af en zet in de koeling.
<b><u>Vulling pani puri 1</u></b> 1 flespompoeen (gebruik de helft) 1 kleine ui 2 teentjes knoflook 1 g kurkuma 1 g komijnpoeder ½ groentebouillon tablet citroen een paar druppels 1/2 rode peper, zaadlijst verwijderd en fijngesneden peper/zout	<b><u>Vulling pani puri 1</u></b> Snij de pompoeen in de lengte doormidden. Leg de andere helft in plastic folie in de koeling. Maak de pompoeen, ui en knoflook schoon, en snij in stukken. Fruit de ui tot ze glazig is in olie, voeg de knoflook n pompoeen toe. Voeg daarna 2 dl groentebouillon toe. Voeg de specerijen, de fijngesneden peper en een beetje zout toe. Kook gaar en laat goed uitlekken in een zeef . Pureer daarna . Breng op smaak met citroensap, peper en zout. Laat afkoelen, doe in een spuitzak en leg daarna in de koeling tot gebruik.
<b><u>Vulling pani puri 2</u></b> 300 g kipfilet Gevogelte concentraat voor 750 ml bouillon 1 prei 2 tl garam massala 10 g peterselie takje tijm olijfolie roomboter peper/zout helft van de mayonaise (recept)	<b><u>Vulling pani puri 2</u></b> Maak een krachtige bouillon van gevogelte concentraat. Doe de kipfilet in de bouillon tot deze onder staat en pocheer de kip met de tijm, 8 à 10 minuten. Zet de kookplaat uit. Laat de pan met de kipfilet nog 10 minuten rusten op de werkbank Haal de filet uit de bouillon en laat deze verder afkoelen. Snijd deze vervolgens in stukken. Snij de prei in stukjes en stoof deze met de garma massala aan in roomboter tot deze zacht is.  Doe de kip, prei, peterselie, de mayonaise, peper en zout in de blender en draai tot mousse. Voeg evt. nog wat olijfolie toe. Doe in een spuitzak en leg daarna in de koeling tot het gebruik.

# MENU JUNI

<p><b><u>Vulling pani puri 3</u></b>          200 g gerookte zalm          1/2 citroen          10 g bieslook          5 g dille          1 tl mosterd          1 el olijfolie          peper          helft van de mayonaise          (recept)</p>	<p><b><u>Vulling pani puri 3</u></b>          Snij de zalm in stukjes. Voeg het sap van de citroen toe. Voeg mosterd, de mayonaise, bieslook dille (steeltjes verwijderen) en peper toe. Doe dit in de kleine keukenmachine en draai tot een mousse. Voeg wat olijfolie toe.          Doe in een spuitzak en leg daarna tot gebruik in de koeling.</p>
<p><b><u>Groene dressing</u></b>          10 g koriander          10 g munt          1/2 citroen          1/2 rode peper, zaadlijst          verwijderd en zeer fijn          gesneden          olijfolie</p>	<p><b><u>Groene dressing</u></b>          Hak de blaadjes munt en koriander heel fijn. Meng het met de citroensap, rode peper, olie, zout en peper tot een saus.</p>
<p><b><u>Eindbewerking</u></b>          60 g mesclun sla          dille          peterselie          2 el amandelschaafsel</p>	<p><b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b>          Rooster het amandelschaafsel in een droge koekenpan. Snij een kapje van de pani puri. Vul ze vlak voor het uit serveren          3/4 met zalmmousse + takje dille          3/4 met kipmousse + takje peterselie          3/4 met pompoenmousse met daar op het amandelschaafsel en een 1/2 tl groene dressing.          Plaats op 12 borden eerst een bedje van mesclun sla en besprenkel dit met een beetje olijfolie en vervolgens 3 verschillende pani puri's</p> <div data-bbox="667 1532 1123 1877" data-label="Image"> </div>