



MENU MEI

Zalmbonbon - gemarineerde coquille met een tapenade van romanesco

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Zalmbonbon 400 g gerookte zalm (lange plakken) 200 g Holl. garnalen 1 st sjalot 2 el kappertjes 2 el mayonaise 1 tl mosterd 1 tl limoensap 1 tl gembersiroop	Zalmbonbon Snipper de sjalot heel fijn en hak de kappertjes grof. Doe de garnalen, sjalot en kappertjes in een kom. Klop de mayonaise, mosterd, limoen en gembersiroop door elkaar en voeg dit toe aan de garnalen. Bekleed de binnenkant van kleine bakjes (ca. 50cc, bijvoorbeeld een muffinvorm) met vershoudfolie. Bekleed de folie met een plakje gerookte zalm, laat voldoende overlappen. Schep het garnalenmengsel in de bakjes en druk met een lepel goed aan. Vouw de bovenkant dicht met de overlappende zalm. Draai de vershoudfolie strak dicht en zet de bakjes in de koeling.
Cocktailmousse 1,5 dl slagroom 1 tl suiker 2 el mayonaise 1 el ketchup 1 tl kerriepoeder 1 tl paprikapoeder 1 el sherry 1 el whisky peper en zout	Cocktailmousse Klop de slagroom met de suiker lobbige. Voeg de mayonaise, ketchup, kerrie- en paprikapoeder samen en roer goed door. Spatel de slagroom door het mengsel en voeg de sherry en whisky toe. Roer nogmaals goed door en breng op smaak met een beetje peper en zout. Zet de cocktailsaus koel weg tot gebruik.
Paprika 1/4 rode paprika	Paprika Snijd de paprika brunoise (5x5 mm) voor garnering.
Dressing 1 dl olijfolie peper en zout 1 tl mosterd 1 tl gembersiroop cayennepeper	Dressing Maak wat dressing voor de garnering van sla. Gebruik olijfolie, peper, zout, mosterd, gembersiroop, een snufje cayennepeper en proef af.
Coquille 12 Sint Jakobsschelpen	Coquille Snijd de coquilles in hele dunne plakjes met een vlijmscherp mes.
Vinaigrette 50 g garnaaltjes 1 dl soja olie 30 g bieslook 2 el sushi azijn peper & grof zeezout	Vinaigrette Snijd de bieslook grof en stop dit in de blender. Giet hier vervolgens de soja olie, sushi azijn en peper & grof zeezout bij en blend dit tot een gladde groene vinaigrette. Trek de vinaigrette door een fijne bolzeef zodat de bieslook achterblijft.

MENU MEI

<p>Romanesco</p> <p>1 romanesco 20 g bieslook 1 sjalot 1/2 citroen 2 el mayonaise 2 el geraspte Parmezaanse</p>	<p>Romanesco</p> <p>Snijd van de romanesco de roosjes en maal de roosjes vervolgens fijn in de blender, de basis voor de tapenade. Pel en snipper een sjalotje fijn. Snijd de bieslook fijn. Meng dit met de fijngemalen romanesco en 2 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas. Voeg het sap van een halve citroen toe aan 2 eetlepels mayonaise en meng dit goed met elkaar. Meng vervolgens de mayonaise door de tapenade van bloemkool en breng op smaak met peper en zout (<i>wees niet te zuinig met peper en zout</i>).</p>
<p>Eindbewerking</p> <p>50 g zwarte haringkaviaar blaadjes groene sla 1 limoen peper & grof zeezout</p>	<p>Eindbewerking en presentatie</p> <p>Spread de coquilles uit op en plank en besprenkel met de vinaigrette. Laat ca. 10 minuten marinieren (a la ceviche). Leg een paar blaadjes sla op het bord, besprenkel dit met wat dressing en leg er wat paprika-brunoise op. Schenk een beetje cocktailmousse op de sla en plaats er een bonbon op met de dichte zijde naar boven (haal de bonbon uit de bakjes en verwijder de folie). Leg boven op de bonbon een klein beetje haring kaviaar. Strooi verder wat paprikapoeder op het witte bordje. Leg de dungseden coquille dakpansgewijs in een cirkel. Leg in het midden van de coquilles (met een stekertje van 2,5 cm) de tapenade en haal het stekertje voorzichtig weg. Bestrooi de gemarineerde coquille met wat zeezout en peper, rasp er een klein beetje limoenschil overheen en knijp er wat limoensap over uit.</p> <div data-bbox="667 1240 1211 1592" data-label="Image"> </div>