

# MENU NOVEMBER



## Knolselderij-rucolasoep | bladerdeegring | nigellazaad

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b><u>Snel Korstdeeg</u></b> 200 g boter 250 g patentbloem 100 ml koud water 5 g zout</p>	<p><b><u>Snel Korstdeeg</u></b> Begin direct met het korstdeeg. Meng het zout door de bloem, zeef de bloem. Bewerk de boter en snijd die in blokjes van 1x1x1 centimeter. Meng in een bloembekken de boterblokjes door de bloem. Meng het water door het mengsel van boter en bloem, totdat een deegbal ontstaat waarbij de boter blokjes heel blijven. Het deeg is nu klaar om te toeren. Rol het deeg uit tot een rechte plak van een halve centimeter dikte. Vouw de deegplak in de lengte in drieën en draai hem een kwartslag. Rol de deegplak weer uit tot een rechte plak en vouw hem in drieën dit is een toer. Verpak het korstdeeg in plastic. Na een rustperiode van minimaal dertig minuten in de koeling volgt de tweede toer. Een tweede rustperiode van een half uur in de koeling en dan de derde en laatste toer. Na deze toer volgt een laatste rustpauze van een half uur in de koeling.</p>
<p><b><u>Knolselderijsoep</u></b> 1 knolselderij 1 ui 100 g boter 4 takjes verse tijm 2 blaadjes laurier 1500 ml kippenbouillon (fles) 500 ml kookroom 4 druppels truffelolie Zetmeel</p>	<p><b><u>Knolselderijsoep</u></b> Maak kippenbouillon met de geconcentreerde bouillon. Schil de knolselderij en weeg 800 g af. Reserveer de rest voor de presentatie. Snij de knolselderij en snipper de ui. Verwarm de boter en fruit de ui en knolselderij hierin tot ze zacht zijn. Voeg de tijm en laurier toe en fruit even mee. Voeg de kippenbouillon toe en breng aan de kook. Schenk de kookroom erin en meng het goed door. Haal de laurier en tijm uit de soep en pureer de soep met een staafmixer, proef – de soep mag niet te flauw zijn. Bind eventueel af met wat zetmeel. Zeef de soep door een grove zeef.</p>
<p><b><u>Rucolasoep</u></b> 85 g rucola 750 ml knolselderijsoep</p>	<p><b><u>Rucolasoep</u></b> Breng een flinke pan water aan de kook en zet een bak met ijswater klaar. Blancheer de rucola 10 seconden en leg direct in ijswater. Knijp de rucola flink uit en snijd fijn met een mes. Voeg de 500 ml knolselderijsoep toe en daarna glad draaien met hulp van een staafmixer</p>

# MENU NOVEMBER



## Bladerdeegringen

Bladerdeeg (zie boven  
verwerken voor 10 personen)

1 ei  
garam masala  
nigellazaad  
Grof zeezout

## Bladerdeegringen

Splits het ei en klop het eigeel los. Leg het bladerdeeg op een bakplaat met bakpapier en steek de ringen uit met 2 verschillende maten stekers. Smeer de ringen in met losgeklopt eigeel en bestrooi naar smaak met de garam masala, nigellazaad en enkele korrels grof zout.

Leg de ringen op een bakplaat en bak in circa 10 minuten af in een oven van 185°C.

## Eindbewerking

## Eindbewerking en presentatie

Snij de overgebleven knolselderij brunoise en blancheer deze in gezouten water. Leg de knolselderij in de borden. Giet beide soepen ieder in een glazen kan. Giet vervolgens gelijktijdig de soepen met een draaiende beweging in een bord, zodat een ying yang vorm ontstaat.. Zie link:

<https://www.youtube.com/shorts/mM7AudN6uNk>

