

MENU MEI



Warme wortelmousse met korianderboter

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Wortelmousse 15 g boter 1 sjalot 2 teen knoflook 800 g winterwortel 3 eieren 60 g eidooiers 150 g mascarpone zout, peper 10 timbaalvormpjes (125 ml), of ring rond 60mm goed ingevet</p>	<p>Wortelmousse _Smelt 15 g boter in een pan en fruit de fijngehakte sjalot, knoflook in 1 minuut. Snijd de winterwortel in grove brunoise, en voeg deze toe aan de sjalot en knoflook. Voeg 1 eetlepel water toe en stooft de wortel met het deksel op de pan 10 minuten. Neem de deksel van de pan en stooft de wortel in nog 5 minuten tot het vocht verdamppt is en de wortel goed gaar is.</p> <p>Laat de wortel afkoelen en pureer in de keukenmachine. Voeg de eieren, eidooiers, mascarpone en wat peper en zout toe en laat de machine nog even kort draaien.</p> <p>Vul de vormpjes met het wortelmengsel. Bewaar tot gebruik in de koelkast</p> <p>Verwarm 45 minuten voor serveren de oven voor op 200 °C. Zet de vormpjes in een braadslede en schenk een flinke laag kokend water in de slede. Schuif de slede in de oven en laat de mousse in ca. 30 minuten gaar worden.</p> <p>Neem ze uit het waterbad en laat ze 5-10 minuten afkoelen.</p>
<p>Korianderboter 85 g boter 3 el korianderzaad, gekneusd 1 el verse koriander fijngehakt peper, zout</p>	<p>Korianderboter Smelt de boter tezamen met het korianderzaad en de koriander op een heel laag vuurtje. Laat de kruiden heel even in de boter trekken. Breng de boter eventueel op smaak met zout en peper.</p>
<p>Krokantje 90 g eiwit 50 g olijfolie extra vierge 90 g bloem fleur de sel</p>	<p>Krokantje Verhit de oven voor op 170° C. Meng het eiwit, olijfolie en bloem tot een gladde massa. Verdeel de hoeveelheid over 2 bakplaten met bakpapier en smeer deze zo dun mogelijk uit, met behulp van een paletmes. Daarna bestrooien met fleur de sel en afbakken tot het lichtbruin gekleurd is. Dit is ongeveer 9 - 11 minuten.</p>

MENU MEI



Eindbewerking

Eindbewerking en presentatie

Maak de randjes van de wortelmousses voorzichtig los. Leg een bordje omgekeerd op het vormpje, keer ze samen, schud en laat de mousse op het bordje glijden. Lepel er wat boter over en werk af met het krokantje.

