

# MENU MEI



## Bite van panna cotta & gemarineerde zalm

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b>Groene panna cotta</b></p> <p>350 ml kokosroom ½ stengel citroengras 1 kleine sjalot 1 kefirblad 5 g basilicum 10 g platte peterselie 5 g dragon 5 g yuzusap ½ citroen 15 g spinazie 10 g groene currypasta 1 stengel bleekselderij 12 g gelatineblaadjes Peper en zout</p>	<p><b>Groene panna cotta</b></p> <p>Week de gelatine in een ruime hoeveelheid koud, water. Snijd de bleekselderij, sjalot en kefirblad in kleine stukjes en bak dit in de olie zonder te laten kleuren. Voeg eerst de gekneusde stengel citroengras toe, dan de groene currypasta en kokosroom. Breng dit aan de kook. Verwijder de stengel citroengras. Doe alles in een blender en voeg de kruiden, de geweekte en uitgeknepen gelatine, de spinazie, citroensap en het yuzusap toe. Mix alles ± 4 minuten op hoge snelheid en passeer door een zeef. Neem de mat van siliconen vormpjes van rond 4 cm en vul deze met het mengsel en zet in de vriezer.</p>
<p><b>Gemarineerde zalm</b></p> <p>200 g verse zalm . g zoete sojasaus 2 g rijstazijn ½ limoen</p>	<p><b>Gemarineerde zalm</b></p> <p>Snij de zalm brunoise.ca 4 cm Doe deze in een mengkom. Voeg de sojasaus, de rijstazijn en een paar druppels limoensap toe en meng door elkaar. Zet afgedekt in de koeling.</p>
<p><b>Eindbewerking</b></p> <p>1 wit casinobrood ongesneden 1 potje imitatie kaviaar 10 eetbare bloemen olijfolie zout</p>	<p><b>Eindbewerking en presentatie</b></p> <p>LET OP: Snijd het brood in 2 halfjes. Leg het direct in de vriezer. minimaal een half uur. Haal de panna cotta tijdig uit de vriezer. Snijd het brood met een snijmachine in plakken van 1/2 cm (snijmachine stand 10).totaal 20 stuks Steek met een uitsteekring 10 plakjes van 7 cm uit het brood. Steek nog eens 10 plakjes van 4 cm uit het brood. Leg de broodrondjes op een bakplaat met bakpapier. Sprenkel er olijfolie en zout over en zet in de oven op 180 °C tot ze krokant zijn gedurende ca. 6 minuten Laat afkoelen op een rek. Leg op de borden het broodrondje van 7 cm, daarop de panna cotta, leg het broodrondje van 4 cm er schuin tegenaan met een prikker en daarboven op de blokjes uitgelekte zalm.  Werk af met de kaviaar en een bloem.</p>

# MENU MEI

