

MENU September



Chinese bouillon met King boleet

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Groentebouillon (wups)</p> <p>2 winterwortels 1 grote ui 2 preien 4 stengen bleekselderij 1,5 l water 1 mergpijp 3 laurierbladjes 35 g peterselie</p>	<p>Groentebouillon</p> <p>Trek een bouillon van de WUPS en het mergpijpje. Aanzetten in een bakpan met een beetje olie. Gebruik vervolgens de snelkookpan. Op druk brengen en 20 min garen. Door een zeef gieten. Reduceren tot 1 liter.</p>
<p>King boleet</p> <p>5 King Boleten (paddenstoel) 3 teentje knoflook 1 rood pepertje 2 lente-uitje 25 g gember 1 lk groentebouillon 10 ml sesamolie 10 ml sojasaus</p>	<p>King boleet</p> <p>Poets met een keukenpapiertje eventuele modder van de King Boleten en halveer deze. Verhit de arachideolie in een koekenpan en bak de King Boleet aan beide kanten mooi goudbruin (ongeveer 2 minuten per kant). Snijd ondertussen een teentje knoflook in mooie dunne plakjes, een rood pepertje in ringetjes en het lente uitje schuin in plakjes. Houd ondertussen goed de King boleet in de gaten en draai ze geregeld om zodat ze van beide kanten mooi kleuren. Schil de gember en snijd twee tot drie dunne plakjes af. Snijd de gember vervolgens in mooie en dunne julienne (reepjes). Zet het vuur uit wanneer de King Boleet goudbruin gekleurd is en voeg de fijngesneden knoflook, het rode pepertje, het lente-uitje en de gember eraan toe. Giet hier groentebouillon bij, sesamolie en sojasaus. Zet het geheel opzij.</p>
<p>Knoflook couscoucrunch</p> <p>60 g couscous (4el) 10 ml knoflookgarnulaat 15 ml arachideolie 15 ml olijfolie peper & zout</p>	<p>Knoflook couscoucrunch</p> <p>Verhit in een wokpan de olijfolie en bak hier 2 eetlepels (rauwe) couscous in aan. Het gaat net als met popcorn een beetje poffen. Strooi hier een beetje knoflookgarnulaat overheen. (Tip: knoflookgarnulaat heeft een sterke en overheersende smaak dus gebruik niet te veel.) Bak het samen aan op laag vuur en houd goed in de gaten dat het niet aanbrandt. Wanneer het mooi bruin is haal dan het van het vuur en giet het in een zeef zodat de olie er goed uitlekt. Breng op smaak met peper en zout toe en roer goed door</p>

MENU September



Eindbewerking

Eindbewerking en presentatie

Leg de King Boleet in een diep warm bord, Leg de garnituren erbij. Schenk aan tafel m.b.v. een theepot de bouillon erbij en garneer het gerecht tot slot met de knoflook-couscouscrunch

