

# MENU AUGUSTUS



## Brocolipuree met gemarmerd ei

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b>Vorbereitung</b> <b>Broccoli</b> 1.5 brocolistronk	<b>Vorbereitung</b> <b>Broccoli</b> Snijdt roosjes van circa 5 centimeter van de broccoli. Houd de stronken apart voor de garnering. Snijdt de roosjes in plakjes van 3 à 4 millimeter. Ze krijgen de vorm van boompjes. Wat hiervan overblijft (restjes) wordt gebruikt voor de puree. Zet deze apart.
<b>Rood water</b> 2 rode uien 20 ml rode bietensap 750 ml water	<b>Rood water</b> Haal de schillen van de uien . Breng de rode-uienschillen in 1 liter water tegen de kook en laat 15 minuten zachtjes trekken. Zeef en voeg het bietensap toe. Bewaar het vocht voor het kleuren van de eieren. Gebruik de geschilde uien voor de garnering.
<b>Gemarmerde eieren</b> 10 kleine hoeve-eieren	<b>Gemarmerde eieren</b> Kook de eieren in 5 minuten halfzacht. Dompel kort in koud water. Maak er barsten in met de NIET-snijkant van een mes. Laat ze een uur staan in het warme, rode gekleurde water.
<b>Brocolipuree</b> 600 g kruimige aardappelen, in blokjes 125 ml room 35 g boter	<b>Brocolipuree</b> Snijdt alle restjes broccoli (niet de stronk!) in kleine stukken. Schil de aardappelen, was en snijdt in blokjes. Kook de aardappelblokjes met de broccoli in een bodempje water met zout. Kook in circa 15 minuten zacht en gaar. Giet af en pureer met de stamper. Breng de room en boter aan de kook en roer door de puree. Breng op smaak met peper en zout
<b>Garnering</b> 2 g venkelzaadjes, geroosterd en gevijzeld 15 g suiker 20 ml witte wijnazijn 5 g rode peper, fijngehakt olie  250 g tempurabloem 1 blikje bier Peper en zout	<b>Garnering</b> Snijdt de brocolistronk in 5mm brunoise. Snipper 1 rode ui (van de roodwater bereiding) Fruit deze met de broccoli-brunoise in een beetje olie. Voeg de suiker, azijn en rode peper toe. Bak tot al het vocht is verdampt. Voeg de gevijzelde venkelzaadjes toe. Schep de rest in een kom. Meng de bloem met een beetje peper en zout. Maak een beslag van deze bloem met het bier. Snijdt de andere rode ui in ringen. Haal de ringen door het beslag. Frituur de ringen op 170°C goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.

# MENU AUGUSTUS



300 g beukenzwammen	Bak de beukenzwammen op hoog vuur in een beetje olie. Breng op smaak met versgemalen peper en zout.  Bak de broccoliboompjes in een paar eetlepels olie aan beide kanten bruin.
<b>Eindbewerking</b> <b>Presentatie</b> Uienpoeder paar takjes kervel	<b>Eindbewerking en presentatie</b> <b>Presentatie</b> Maak timbaaltjes van de broccolipuree op de borden. Zet er een gepeld ei in. Serveer de broccoliboompjes, Rode-uienringen, beukzwammen en relish erbij. Garneer met takjes kervel en strooi er wat uienpoeder bij/over.

