

MENU DECEMBER



Sous vide gegaarde zalm met peterseliewortel

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<u>Geroosterde prei-olie</u> 150 g prei 250 g druivenpitolie 3 g zout	<u>Geroosterde prei-olie</u> Snijd de prei in 4 grote stukken en rooster de stukken 25 minuten in de oven op 220°C tot het mooi donkergekleurd is. Verwarm de druivenpitolie tot 82°C. Draai de prei met de hete olie en zout in een blender fijn voor circa 3 minuten. Bewaar de resterende preimousse in een spuitzak en geef een toefje op het bord. Decanteer de olie en haal door een fijne zeef.
<u>Zalmfilet</u> 600 g zalmfilet zonder vel en graten 100 g geroosterde prei-olie zout en peper	<u>Zalmfilet</u> Snijd de zalmfilet in 10 gelijke porties en verdeel ze over 2 vacuümzakken. Voeg een snuf zout toe en verdeel de geroosterde prei-olie over de vacuümzakken. Trek vacuüm en dompel de vacuümzakken 10 seconden onder in kokend water om kort te pasteuriseren, omdat je gaat garen onder de 60°C. Leg de vacuümzakken nu 20 minuten in een warmwaterbad van 45°C, waardoor de zalm mi-cuit blijft. Breng de zalmfilets op smaak met zout en peper en serveer ze direct.
<u>Gearoseerde peterseliewortel met tijm</u> 700 g peterseliewortel (=pastinaak) 300 g boter 40 g tijm zout en peper	<u>Gearoseerde peterseliewortel met tijm</u> Schil de peterseliewortel en snijd ze in de lengte doormidden en vervolgens in stukken van ca. 15 cm. Blancheer de peterseliewortels 12 minuten in ruim kokend, gezouten water. Smelt de boter in een brede pan en voeg de peterseliewortels en tijm toe. Laat op laag vuur langzaam garen totdat de peterseliewortels mooi goudbruin en de boter nootachtig van kleur is. Deze beurre noisette geeft een rijke smaak aan de wortel. Portioneer en breng op smaak met zout en peper.
<u>Hollandaise met saffraan uit de kidde</u> 500 ml water 250 ml natuurazijn 500 ml witte wijn 50 ml witte wijnazijn 1 g zwarte peperkorrels 1 blaadje laurier 20 g tijm 10 g dragon 0,25 g saffraan (ca 5 draadjes) 30 g gepasteuriseerde eigeel 150 g boter, gesmolten poedersuiker zout	<u>Hollandaise met saffraan uit de kidde</u> Verwarm voor de gastrique het water, natuurazijn, witte wijn, witte wijnazijn, zwarte peperkorrels, laurier, tijm en dragon in een pan. Kook in tot 1/3 van het volume. Weeg 90 gram van de gastrique af en laat met de saffraan trekken op laag vuur, zodat de saffraan al zijn smaak afgeeft. Zeef door een fijne puntzeef en druk alle saffraankleur en smaak er zo veel mogelijk uit. Laat de gastrique licht afkoelen tot 50°C. Dit is belangrijk anders worden de eieren te snel gaar. Voeg het gepasteuriseerde eigeel toe en vermeng met elkaar. Verhit en klop met een garde tot een gebonden luchtige massa. Dit kan in een pannetje op het vuur of au bain-marie in een bekken of pan. Verwarm het water in de au bain-marie tot 65°C en plaats de pan met de eidooiers hierin.

MENU DECEMBER



	<p>Zo kunnen de eidooiers nooit te heet worden. Voeg de warme, gesmolten boter onder voortdurend roeren toe. Breng op smaak met zout en poedersuiker. Giet de saus nu in een grote kidde en belucht met twee patronen. Wil je de saus warm houden? Doe dat dan op maximaal 55°C. Hollandaise met saffraan uit de kidde.</p>
<p><u>Zoetzure prei</u> 175 g suiker 175ml water 2 blaadjes laurier 1 g witte peperkorrels 1 teen knoflook 10 stukjes wit deel prei (ca 4 cm) 10 ml citroensap</p>	<p><u>Zoetzure prei</u> Kook voor het zoetzuur alle ingrediënten, behalve de prei, samen op in een passende pan. Laat naast het vuur afkoelen. Was de prei en doe in zijn geheel in een grote vacuümzak. Voeg een halve liter van het zoetzuur toe en vacumeer. Stoom de prei in 18 minuten gaar op 100°C. Laat de prei vervolgens afkoelen in ijswater. Snijd in de lengte doormidden.</p>
<p><u>Eindbewerking</u></p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Plaats de halve Peterseliewortel met de platte kant naar beneden midden op het bord. Plaats daarnaast de zalm met 2 zoetzure stukjes van prei. Garneer met enkele toefjes hollandaise saus en toefjes preimousse.</p> 