

MENU november



Tempuragarnaal met sesamkletskep en meloen

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<u>Garnaal</u> 20 grijze garnalen 2 Cantaloupe meloenen	<u>Garnaal</u> Maak de garnalen schoon en verwijder het darmkanaal. Zet vervolgens koel weg tot gebruik. Steek met een parisienneboor 50 bolletjes (circa 25mm-30mm diameter) uit het meloenvruchtvlies en bewaar tot serveren
<u>Kerriemayonaise</u> 1 sjalot ¼ granny smith 5 g kerrie 5 g gembersiroop 75 ml mayonaise 1 dl water 1 el olijfolie	<u>Kerriemayonaise</u> Snipper de sjalot en snijd de appel zonder schil brunoise. Verwarm de olijfolie en fruit hierin de appel met 1 eetlepel sjalot en de kerrie. Blus af met water en laat enkele minuten rustig doorkoken tot alles goed gaar is. Pureer het mengsel en laat afkoelen. Vermeng vervolgens met de mayonaise en de gembersiroop en breng op smaak.
<u>Kletskep</u> 50 g boter 40 ml jus d'orange 50 g blank sesamzaad 1 g sambal 30 g bloem 80 g poedersuiker zout (let op niet teveel)	<u>Kletskep</u> Smelt de boter en vermeng alle ingrediënten. Verwarm de oven op 170 °C. Gebruik de voor dit recept gemaakte sjabloon van een cirkel met doorsnede 10 cm. Leg het sjabloon op een bakmat op een bakplaat. Maak met behulp van het sjabloon dunne kletskepken, 6 per keer. Smeer het beslagje dun uit. Bak de kletskepken in circa 8 minuten tot ze mooi krokant en licht gekarameliseerd zijn. Zodra ze afgekoeld zijn moeten ze krokant zijn. Bak er 1 per persoon + enkele reserve i.v.m. breuk.
<u>Dressing</u> 50 ml ketjap manis 100 ml olijfolie 10 ml gembersiroop	<u>Dressing</u> Voeg de ingrediënten samen tot een geschifte dressing

MENU november

Eindbewerking

100 g veldsla
bieslook
olijfolie
1 g gemberpoeder
1 g mespunt kerrie
100g tempurameel
5 g gehakte verse gember

Eindbewerking en presentatie

Vermeng de sla soorten met wat olie. Snijd mooie pijpjes bieslook.

Maak van de kerrie, gember en tempurameel met ijswater volgens instructie op het pak een tempurabeslag. Haal de garnalen door het beslag en frituur op 180 °C.

Maak een mooie cirkel van de kerriemayonaise op het bord. Dresseer hier gedoseerd wat gehakte gember op/over/rond. Lepel een beetje ketjapdressing rond de mayonaise. Plaats 5 meloenbollen binnen de cirkel en leg er een klets kop op. Leg op de klets kop 2 gefrituurde garnalen, wat aangemaakte sla en enkele pijpjes bieslook.

