

MENU OKTOBER



Broccolisoeep met krokant van venkel en appeltagliatelle

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Venkelchips</u> 0,5 venkel 50 g suiker 50 g water</p>	<p><u>Venkelchips</u> Snijd de venkelknol in flinterdunne plakken van 1 milliliter dikte op de mandoline. Maak het suikerwater door de suiker in het water op het vuur te laten oplossen. Laat afkoelen. Haal de venkelplakken door het suikerwater en strijk er met je vingers langs om overtollig suikerwater te verwijderen. Verspreid ze over een bakplaat die vooraf bekleed is met een siliconenmatje. Plaats in een oven van 75°C en droog ze ongeveer 2 uur. Draai na ongeveer een uurtje alle plakjes venkel een keer om. Bewaar tot uitserveren</p>
<p><u>Appeltagliatelle</u> 500 g appel, Granny Smith</p>	<p><u>Appeltagliatelle</u> Smeer een siliconenmatje in met een neutrale olie. Snijd de appels doormidden en leg ze met de platte kant naar beneden op het siliconenmatje. Rooster ze 30 minuten in een oven van 175°C totdat ze zacht zijn. Verwijder de schil en het klokhuis en duw de geroosterde appel door een fijne zeef, zodat het een puree wordt. Maak het siliconenmatje schoon en smeer opnieuw in met een neutrale olie. Smeer de appelpuree hier dun op uit en droog 60 minuten in een oven op 70°C. Snijd tot slot de appelvellen in tagliatelle (2 sliertjes per persoon).</p>
<p><u>Broccolisoeep</u> 1 kg broccoli 25 ml olijfolie 2 tenen knoflook 750 ml. Kippenbouillon 140 ml Slagroom 35% 20 g munt 15 g lavas 120 gr parmezaan, geraspt zout en peper</p>	<p><u>Broccolisoeep</u> Snijd de broccoli in kleine roosjes.(bewaar de stelen) Stoof onder een cartouche met olijfolie en knoflook voor ca. 15 minuten. Voeg de kipbouillon toe en stoof langzaam verder tot de broccoli gaar is. Draai de soep glad in een blender met de slagroom, munt, lavas en Parmezaanse kaas. Breng op smaak met zout en peper.</p>
<p><u>Kruidenolie</u> 17 g basilicum 17g peterselie 23 g dragon 120 ml druivenpitolie</p>	<p><u>Kruidenolie</u> Pluk de kruiden en blancheer ze enkele seconden in kokend water. Koel direct terug op ijswater. Knijp de kruiden goed uit, snijd grof en blender vervolgens met de olie. Laat de olie door een fijn zeefje lopen.</p>

MENU OKTOBER

<p><u>Broccolistelen fondant</u> broccolistelen (restant van brocolisoep) 100 g boter 5 g tijm 1teen knoflook 0,5 dl water 3 g korianderzaad naar behoefte zout</p>	<p><u>Broccolistelen fondant</u> Schil de broccolistelen. Snijd de broccolistelen in de lengte kwarten en daarna in stukken van 4 a 5 cm. Smeer de boter egaal uit over de bodem van de pan en druk daar de broccolistelen op het snijvlak in. Voeg de rest van de ingrediënten en voeg 0,5 dl water toe. Bedek met een cartouche (passend velletje bakpapier) en zet op middelhoog vuur. Stoom de broccolistelen half beetgaar, alvorens de cartouche te verwijderen. Laat nu het vocht verdampen, waardoor de boter zal karamelliseren en de broccolistelen goudbruin kleuren.</p>
<p><u>Gestoomde bimi</u> 100 g bimi</p>	<p><u>Gestoomde bimi</u> Gebruik een tourneermesje om eventuele uitstulpingen en kleine aangroeiingen weg te snijden van de steel. Schil de steel van de bimi met een dunschiller, zodat de donkergroene toplaag netjes weg is en hij over de gehele lengte dezelfde dikte heeft. Stoom de bimi 3 a 4 minuten tot deze beetgaar is.</p>
<p><u>Eindbewerking</u></p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Leg alle component enop het bord en giet de soep er pas aan tafel over heen. Sprenkel de olie over de soep.</p> <div data-bbox="662 1120 1252 1556" data-label="Image"> </div> <p><i>Broccoli staat bekend als supergezond, maar niet per sé als de meest culinaire groente. Toch kun je er echt alle kanten mee op en het is een mooie basis voor andere smaken. In dit gerecht wordt de milde smaak van broccoli verdiept en aangevuld door friszoete appel, de anijsachtige venkel en een kruidige olie. Ze hebben allemaal hun eigen structuur en smaak en zijn perfect mise en place bereiden. De broccoli zelf wordt als soep verwerkt en de stelen tot fondant. Door overgebleven stelen te stoven worden ze mooi zacht en door ze vervolgens te karamelliseren in de boter, krijgen ze een prachtige diepe smaak. Het verfijnde zusje van broccoli, bimi, wordt kort gestoomd en geeft veel bite.</i></p>