

## Maart 2017

Burrata met bloedsinaasappel, korianderzaak en lavendelolie & Salade van drie soorten citrusvrucht met groene chilipeper, stemgember en krokante salsa

Doperwtensoep met geitenkaascroutons

(Paarse broccoletti) groene broccoli met skordalia

Ravioli met Pecorino & honing

Eclairs met limoen en kokos

# Burrata met bloedsinaasappel, korianderzaad en lavendelolie & salade van citrusvruchten

## Ingrediënten

### INGREDIËNTEN

(voor 10 personen)

4 eetlepels olijfolie  
2 theelepels heldere vloeibare honing  
1,5 theelepel gedroogd lavendelzaad  
1 kleine knoflookteen, geperst  
2 eetlepels korianderzaad, geroosterd  
5 (bloed)sinaasappels  
5 bollen burrata  
10 gram basilicum  
Grof zeezout  
Salade:  
2 sinaasappels  
1 rode grapefruit  
1 grote pomelo (1kg, bij toko)  
1 krop radicchio (of andere bittere sla)  
1 struik witlof (overlangs in 10 stukken)  
50 gram, (micro)waterkers  
Amandelsalsa;  
80 gram bruine amandelen  
5 groene chilipepers (zaadjes verwijderd, in dunne ringetjes gesneden)  
80 gram stengember in fijne blokjes  
2 eetlepel korianderzaad  
1 eetlepel venkelzaad  
2 eetlepels maanzaad  
50 ml sherry azijn  
75 ml olijfolie  
Grof zeezout en peper

## Bereidingswijze

### BEREIDINGSWIJZE

#### Burrata

Doe de olie in een kleine pan met de honing, lavendel, knoflook, 1,5 theelepel zout. Breng op halfhoog tot laag vuur tegen de kook en neem de pan meteen van het uur. Roer goed en zet opzij tot de saus koud is. Roer de korianderzaadjes er door.

Snijd met een klein, scherp kartelmes aan beide kanten een schijfje van de sinaasappels. Snijd de oranje schil en het witte vlies er rondom af en volg daarbij de natuurlijke bolling.

Snijd de sinaasappels overlangs in plakjes en verwijder de pitten.

Verdeel de plakken, elkaar licht overlappend, over de borden of op een schaal, leg er de burrata naast, schep de lavendelolie met korianderzaad over de kaas en sinaasappel, garneer met basilicumblaadjes.

#### Salade

Verhit de oven tot 160 graden.

Maak eerst de salsa. Verspreid de amandelen over een kleine bakplaat en zet ze 20 minuten in de oven, tot ze goed geroosterd zijn. Haal de amandelen er uit en hak ze grof als ze voldoende zijn afgekoeld.

Rooster het venkel- en korianderzaad in een droge koekepan en kneus licht. Snijd de gember in fijne blokjes. Verwijder het zaad van de chilipepers en snijd in dunne ringetjes.

Doe de amandelen in een kom met de overige ingrediënten voor de salsa. Voeg 1/4 theelepel zout en royaal versgemalen peper toe. Meng alles goed en zet opzij.

Snijd met een klein scherp mes aan beide kanten van de sinaasappels een kapje eraf. Snijd rondom de schil en het witte vlies van de vrucht en volg daarbij de natuurlijke bolling. Snijd de sinaasappels overdwers in plakken van 1/2 cm dik en verdeel elke plak in vier partjes. Bewerk de grapefruit op dezelfde manier (maar snijdt elke plak in zes partjes). Doe alles in een kom.

Snijd met een scherp mes de schil van de pomelo. Verdeel de vrucht in partjes en snijd met het mes rondom alle vliezen eraf. Verdeel de parten in stukjes van 2 cm en doe ze bij de rest van het fruit, met de helft van de salsa en alle

slabladeren.

Vermeng alles losjes en verdeel de salade. Schep de achtergehouden salsa erover en dien onmiddellijk op.



# Doperwtensoep met geitenkaascroutons

## Ingrediënten

### BENODIGDHEDEN

10 personen

Doperwtensoep

3 eetlepels olijfolie

50 gram boter

4 banaansjalotten

3 tenen knoflook

2 middel grote preien

3 middelgrote aardappels

1,5 liter groentefond

750 gr diepvriesdoperwten

Geitenkaascroutons

240 gram zachte geitenkaas zonder korst

2 eetlepels dijonmosterd

2 theelepels citroentijmblaadjes

6 sneetjes witbrood zonder korst

2 eieren losgeklopt

100 ml volle melk

120 gram instantpolenta

400 gram zonnebloemolie

240 gram crème fraîche

120 gram zuring of waterkers

## Bereidingswijze

### BEREIDINGSWIJZE

Doperwtensoep

Snipper de banaansjalotten grof, hak de teentjes knoflook grof. Maak de prei schoon en snij in 1 cm brede ringen. Schil de aardappelen en snij ze in blokjes van 2 cm

Zet een grote pan met de olijfolie en de boter op een halfhoog vuur. Voeg sjalot en knoflook toe en smoor ze, af en toe roerend, in 4 a 5 minuten gaar en glazig. Doe de prei er bij en smoor weer 2 a 3 minuten. Doe de aardappels in de pan. Roer alles door elkaar en smoor 5 minuten voor je de groentenbouillon er over giet. Draai het vuur hoog, breng de vloeistof aan de kook, draai het vuur weer halfhoog en laat alles 12 minuten sudderen tot de aardappels gaar, maar nog intact zijn. Roer de doperwten er door, breng alles weer aan de kook en laat nog 2 minuten zachtjes koken. Neem de pan van het vuur, doe voldoende zout en peper bij.

Pureer alles met de staafmixer glad. Zeef de soep, druk hem door een fijne zeef; hij moet superglad zijn. Zet de soep opzij.

Geitenkaascroutons

Doe voor de croutons de geitenkaas in een kommetje en roer hem glad. Voeg mosterd, tijm, voldoende zout en een snuf peper toe en roer alles goed door elkaar.

Rol met een deegrollen de sneetjes brood uit tot rechthoeken van 10x14 en 2 mm dik. Snijd elke rechthoek over de lengte doormidden zodat er 12 rechthoeken zijn. Besmeer elk stuk met 2 theelepels geitenkaas. Rol ze vanaf de lange kant op tot een stevige cilinder (ze moeten op sigaarlijken lijken)

Klop het ei en de melk in een ondiepe kom door elkaar, strooi de polenta op een groot bord. Bestrijk elke cilinder met het eimengsel en rol hem door de polenta. Bestrijk zo alle cilinders en laat ze in de koelkast minstens 30 minuten opstijven. Verhit vlak voor het opdienen de zonnebloemolie in een grote koekepan op halfhoog tot hoog vuur. Leg als de olie heet is, de broodcilinders erin en bak ze 2 a 3 minuten. Zorg dat ze aan alle kanten goudbruin worden. Leg ze op een met keukenpapier bekleed bord en bak ook de rest. Snijd elke cilinder overdwers schuin doormidden zodat er 24 lange croutons zijn (Je hebt er 20 nodig bij 10 personen, je kunt dus proeven)

## Presentatie

Presenteren

Verwarm de soep vlak voor het opdienen en verdeel hem over de kommen. Schep er wat crème fraîche op en bestrooi met zuring/waterkers.





# Paarse broccoletti (groene broccoli) met skordalia

## Ingrediënten

### BENODIGDHEDEN

10 personen

Broccoletti

1000 gram paarse broccoletti of broccolini

wordt broccoli

2 kg grote aardappels (desiree of charlotte)

2 bollen knoflook

2 middelgrote rode chilipepers

2 citroenen

200 ml olijfolie (en nog wat extra voor er bij)

aluminiumfolie

## Bereidingswijze

### BEREIDINGSWIJZE

Verwijder blaadjes en houtige uiteinden van de broccoletti. Snij de rode chilipepers schuin in dunne ringetjes. Schaaf 1 citroen zodat je lange repen bekomt.

Breng in een grote pan water aan de kook en leg de broccoletti er in. Blancheer 3 a 4 minuten, tot ze beetbaar zijn, giet de groente af en laat drogen.

Verhit de op oven op 220 graden.

Verspreid de aardappels ongeschild over een grote bakplaat. Snijd horizontaal de bovenste delen van de knoflookbollen af. Gooi de bovenkant weg en verpak de bollen met elk 1 eetlepel olie en een snuf zout in aluminiumfolie. Leg ze bij de aardappels, rooster alles 45 minuten of tot de aardappels gaar en de knoflooktenen heel zacht zijn.

Doe de chiliringetjes met de citroenrepen en de 8 overgebleven eetlepels olijfolie in een steelpan. Bak alles 5 minuten tot de chilipeper iets licht gekleurd is en laat alles afkoelen. Schep met een schuimspaan de ringetjes en de schil uit de pan, gooi de schillen weg, bewaar de chilipeper en de olie afzonderlijk.

Pel de aardappels en druk ze door een pureeknijper (twee keer voor een echt gladde puree). Door in een middelgrote pan, en voeg er de knoflookteentjes (zonder vliezen) aan toe.

Klop de puree op half hoog vuur en voeg geleidelijk op 2 eetlepels na, de gezeefde olijfolie toe, met het citroensap, 6 eetlepels water, zout (recept zegt 3 theelepels, maar wellicht is naar eigen inzicht beter) en peper (1 theelepel volgens recept)

Klop de puree glad en zijdezacht. Check of er nog water bij moet om iets minder dik te maken, en verwarm de puree al roerend met een lepel. Zet de pan tot gebruik op een warme plek.

Zet een grillpan op hoog vuur. Schep de broccoletti om in de achtergehouden gezeefde olijfolie en een snuf zout. Leg de groente in porties in de hete pan en grill ze steeds 3 minuten tot de stelen gaan kleuren.

## Presentatie

### Presenteren

Verdeel de puree op de borden en schik de broccoletti erop. Bestrooi met gebakken chilipeper en serveer meteen, besprenkel met een beetje olijfolie en een partje citroen.



# Ravioli met pecorino en honing

## Ingrediënten

### INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

#### Pasta:

600 gram bloem type 00

6 eieren op kamertemperatuur

#### Voor de vulling;

300 gram pecorino

200 gram ricotta

60 gram honing

Voor de 'condimento'

120 gram boter

2 biologische sinaasappels (zeste)

Sap van 1 sinaasappel

Klein theelepeltje suiker

Peper & zout

Beetje peterselie

120 gram walnoten

## Bereidingswijze

### BEREIDINGSWIJZE

#### Pasta

Maak de pasta door de bloem op het werkblad op te hopen. Maak een kuiltje en voeg de eieren toe. Met een vork roer je het ei en de bloem voorzichtigjes door elkaar. Werk van binnen naar buiten toe. Daarna mag je je handen gebruiken om alles goed te mengen en te kneden. Dit doe je tot de pasta homogeen en soepel is.

Laat de pasta een 20-tal minuten rusten in een frisse ruimte.

Maak schaafsel van de pecorino. Zorg er voor dat je genoeg hebt voor het opmaken van 10 borden. (Ter indicatie, van de 300 gram pecorino gebruik je ongeveer 100 gram voor schaafsel en 200 gram als pastavulling).

Haal de pasta door de pastamachine (van dik naar dun) zodat je subtiele lasagnavellen hebt die je tot ravioli kunt versnijden.

#### Pastavulling;

Rasp de rest van de pecorino, meng met ricotta. Leg hoopjes van het mengsel op de lasagnevellen. Lepel er een beetje honing over heen. Leg er een vel bovenop, druk goed aan en snij in raviolipasta.

Rasp de sinaasappels, pers het sap en breng aan de kook met het beetje suiker tot het gereduceerd is. Haal van het vuur en voeg peper en zout toe.

Voeg de boter toe en hou het nog even op het vuur tot de boter gesmolten is. Haal van het vuur en voeg er de fijngesneden peterselie aan toe.

Hak de noten in kleine stukjes.

Maak ondertussen de ravioli klaar in kokend en flink(!) gezouten water.

## Presentatie

### Presentatie

Schik de ravioli op een bord, drapeer wat botersaus er over, werk af met de nootjes en het kaasschaafsel.



# Eclairs met limoen en kokos

## Ingrediënten

### INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

#### Deeg

350 gram bloem

65 gram suiker

480 gr water

240 gr ongezouten boter, kamertemp

5 gram zout

500 gram eieren

Banketbakkerroom

320 gr volle melk

600 gr kokosroom

6 limoenen (zeste)

200 gr ei

40 gr eigeel

200 gr suiker

40 gr bloem

120 gr ongezouten boter, kamertemperatuur.

Limoengel

150 g simpele siroop van water en suiker

120g vers limoensap van de room

3 g agar agar

Afwerking

Limoenzeste

Kokosrasp

Eetbare bloemen

Bakpapier

Plastic folie

## Bereidingswijze

### Deeg

Voeg water, zout, suiker en boter samen in een pannetje, plaats op het fornuis op medium vlam. Wacht tot alles gesmolten is. Plaats op een iets hogere temperatuur. Wacht tot een en ander begint te pruttelen en roer dan de bloem er stevig door met een houten lepel.

Doe dit ongeveer twee minuten totdat het geheel een deeg-achtige consistentie heeft. Doe het vuur weer op medium en roer snel voor weer een minuut of twee tot het deeg niet meer aan pan plakt. Het deeg moet een beetje blinken, er zacht uitzien maar niet droog worden.

Verplaats het deeg in de kom van een standmixer en mix traag voor 30 seconden. Voeg er langzaam de eieren aan toe, ongeveer 50 gram per keer. Wacht met de volgende portie tot de eerste portie volledig is opgenomen.

Hou de laatste 25 gram ei apart.

Zet de mixer op medium snelheid voor 15 seconden. Het deeg vormt een vogelbekje als je de deeghaak wegtrekt en behoudt zijn vorm grotendeels en breekt niet. Als het deeg wel afbreekt, voeg dan het reserve ei toe.

Leg je deeg in een luchtdichte doos en laat 2 uur in de koelkast staan.

Verwarm de oven voor op 220 graden. Doe je deeg in een spuitzak. Spuit je eclairs op bakpapier.

Met een natte vinger duw je de topjes van de eclairs terug zodat ze bol zijn. Trek met een vork strepen over de eclairs (voor een egalere vorm). Bak voor 30 minuten maar hou in de gaten!

### Banketbakkersroom

Voeg melk, kokosroom, limoenzeste samen op medium vuur. Zorg dat het net wat gaat koken.

Voeg ondertussen de eieren, eigeel, suiker en bloem samen in een andere kom en roer goed.

Als de melk warm genoeg is, voeg je een beetje toe aan het eiermengsel, voortdurend roerend. Ga daarna door tot alles is samengevoegd. Giet alles over in de pan en kook op halfhoog vuur totdat de banketbakkersroom dik genoeg is (ongeveer 4 minuten).

Haal van het vuur af en voeg de boter toe, blijf roeren tot alles een mooi geheel is.

Giet over in een kom (zeef indien gewenst), leg plastic folie bovenop de banketbakkersroom en zet de kom in een ijsbad.

Als het koud genoeg is, zet verder in de koelkast tot gebruik.

### Limoengel

Voor de gel, voeg de siroop, limoensap en agar agar samen in een pannetje, verwarm op medium vuur. Roer constant



totdat het mengsel kookt. Laat 10 seconden doorkoken, haal van het vuur af en giet in een luchtdichte doos. Laat zo lang als mogelijk afkoelen, maar het liefst 3 uur. Als de gel stijf is, mix en plaats over in een spuitzak met kleine tip. Om de eclairs te vullen prik je met een tandenstokers drie gaatjes in de bodem van elke éclair. Vul de éclair door in elk gaatje de spuitzak te stoppen met de banketbakkersroom totdat je een beetje weerstand voelt. Als je de spuitzak verwijdert, zou de banketbakkersroom een klein beetje uit de éclair moeten drukken. Herhaal per éclair drie keer.

## Presentatie

### Presentatie

De gevulde eclairs werk je af door grote en kleine dotten banketbakkersroom op de éclair te spuiten, afgewisseld met dotjes gel. Doe er wat zeste overheen, en geroosterde kokosrasp. Werk af met een aantal eetbare bloemen voor een mooie finish.