

Menu juli



Mosterdroom blini, baba ganoush, coquille en aarbeisensalsa

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Blini's (1 per bord)</u> 100 g bloem 1 ei 150 ml volle melk 25 g zachte boter Peper/zout</p>	<p><u>Blini met mosterd, carpaccio en hazelnoot</u> Zeef de bloem boven een mengkom. Splits het ei en voeg de eidooier toe aan de bloem, samen met de melk en de zachte boter. Mix met een mixer tot een geheel. Kruid stevig met peper en zout. Klop vervolgens het eiwit stijf en spatel voorzichtig door het deeg. Verhit een koekenpan met 6 g roomboter. Gebruik één eetlepel deeg per blini en bak deze goudgeel. Wanneer de randjes beginnen te stollen kan je ze omdraaien. Laat ze volledig afkoelen.</p>
<p><u>Topping mosterdroom</u> 150 ml slagroom 1 à 2 el grove mosterd 2 g honing 200 g runder- carpaccio 20 g hazelnoten 10 g bladpeterselie peper/zout</p>	<p><u>Topping mosterdroom</u> Mix de slagroom stijf en voeg de mosterd en honing toe. Kruid stevig met peper en zout en doe in een spuitzak. Leg deze in de koeling tot gebruik. Rooster de hazelnoten en leg deze vervolgens op een bord en laat afkoelen. Hak ze daarna grof. Hak de peterselie fijn. <i>Zie verder eindbewerking</i></p>
<p><u>Baba Ganoush Deel 1</u> 3 aubergines 30 g tahin (kant en klaar) 1 citroen ½ teen gepelde knoflook 30 g feta 25 ml olijfolie extra vergine Olijfolie</p>	<p><u>Baba Ganoush Deel 1</u> Zet de oven op 175°C. Prik met een vork de aubergines rond om in en besmeer ze met de olijfolie. Neem een bakplaat met bakpapier. Bak 30 tot 40 minuten totdat de schil bruin begint te kleuren en zacht is. Haal ze uit de oven en laat afkoelen. Doe ondertussen de tahin in een kom. Roer het eerst door zodat de olie mengt, Rasp er de citroenschil over, pers de citroen uit, rasp de knoflook en voeg toe. Werk er vervolgens de olijfolie en de verkruidde feta doorheen en zet weg.</p>
<p><u>Baba Ganoush Deel 2</u> 4 g rozenharissa 15 g bladpeterselie 10 g honing <i>Gegrilde aubergines</i> <i>Tahinmengsel</i></p>	<p><u>Baba Ganoush Deel 2</u> Halveer de aubergines, schep het vruchtvlees eruit. Doe de rozenharissa er doorheen en klop het auberginemengsel tot de gewenste consistentie. Proef of er nog wat rozenharissa moet worden toegevoegd. Voeg de honing toe en schep er vervolgens het tahinmengsel en de fijngesneden peterselie doorheen. Dek af en zet in de koelkast.</p>

Menu juli

<p><u>Krokantje van rijstvel</u> 2 rijstvelletjes(springroll) per vel geknipt in 8 stukjes</p>	<p><u>Krokantje van rijstvel</u> Verhit de frituur op 180°C. Doe 2 puntjes per keer in de frituur; tot ze lichtbruin en krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.</p>
<p><u>Aardbeiensalsa</u> 10 aardbeien 10 g basilicum 10 g rucola 1 kleine sjalot 1 el mirin olijfolie extra vergine peper/zout</p>	<p><u>Aardbeiensalsa</u> Was de aardbeien en verwijder de kroontjes. Snij ze brunoise. Snij de sjalot ragfijn. Snij de basilicum en rucola fijn. <i>Hou van elk 5 g apart voor de garnering.</i> Voeg naar smaak de mirin, olijfolie, peper en zout toe. Er moet hierbij een mooie balans van zoet en zuur ontstaan. Doe voor gebruik de salsa even in een zeef om vocht af te gieten.</p>
<p><u>Coquille</u> 12 coquilles olijfolie peper/zout</p>	<p><u>Coquille</u> Dep de coquilles droog en bestrooi met zout. Zet 2 koekenpannen op het vuur met olijfolie en laat goed heet worden. Bak de coquilles 1 à 2 minuten per kant. Haal uit de pan en bestrooi met peper uit de molen. Laat iets afkoelen</p>
<p><u>Eindbewerking</u> 1 granaatappel 10 g feta 30 g geroosterde hazelnoten 5 g peterselie 5 g rucola balsamicocream met rode pepers peper</p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Doe de baba ganoush in 12 kleine glaasjes. Leg de granaatappelpitjes erop. TIP: <i>Snij de granaatappel doormidden en sla met een soeplepel op de schil. De pitjes komen dan los.</i> Plaats het glaasje op een bord en steek er een driehoek rijstvel in. . Verdeel de blini's over de borden. Spuut een toefje mosterdroom op de blini's. Leg daar wat carpaccio op en garneer met hazelnoten, fijngehakte peterselie en peper.</p>
<p>Leg op ieder bord een coquilles en schep de aardbeiensalsa erop. Garneer met de achtergehouden basilicum en de fijngesneden rucola. Druppel om elke coquille wat balsamicocream.</p>	