

Luchtige wortelcrème, snijbonen, eryngii

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Wortel crème 50 g eidooiers 360 ml wortelsap 120 ml gembersiroop 3 g zout 11 g agar agar 100 ml olijfolie</p>	<p>Wortel crème Sla de eidooiers los in een bekken, voeg het zout, gembersiroop en het wortelsap toe en roer goed door. Los de agar agar op in een beetje warm water uit de kraan. Voeg dit toe aan het mengsel van eidooiers. Verhit het eidooier-wortelmengsel onder voortdurend roeren tot 83°C. Giet het mengsel over in de andere kom zodat het sneller afkoelt tot 40°C en monteer op met de olijfolie. Sla luchtig met behulp met een mixer. Zet de siliconemallen "donut" op een plaat of snijplank en vul daarna de siliconemallen en vries in.</p>
<p>Wortelpuree 250 g worteltjes 50 g boter 10 g Ras el Hanout 2,5 el room</p>	<p>Wortelpuree Kook de bospeen in gezouten water extra gaar. Draai er een puree van met Ras el Hanout en boter en voeg 2,5 el room toe. Vul een spuitzakje en leg deze apart.</p>
<p>Snijbonen gel 450 g snijbonen 15 ml sushi azijn 2 tl Unique Alginate</p>	<p>Snijbonen gel Blancheer de snijbonen 2-3 minuten. Haal de snijbonen door een sapcentrifuge. Meet 150 ml sap van de snijbonen af en breng op smaak met de sushi azijn. Los 2 tl Unique Alginate op in een beetje snijbonensap. Voeg dit toe aan de rest van het snijbonensap. Gebruik een garde om het door te kloppen. Vul een spuitflesje met het snijbonen sap en zet koel weg.</p>
<p>Pulled Eryngii 2 grote Eryngii of 4 kleinere (koningsoesterzwam) 1 sjalot 2 el gerookte olijfolie zout & peper</p>	<p>Pulled Eryngii Schraap met een vork zonder veel druk te zetten van onder naar boven lange draden van de dikke steel. Ga door tot de hele boleet op is. Hou je grote stukken over, snij die dan julienne. Bak de Eryngii draden in een pan met gerookte olijfolie. Voeg op het laatste moment een ragfijn gesnipperd sjalot toe en breng op smaak met zout en peper.</p>
<p>Peentjes 1 grote sjalot 10 mini worteltjes olijfolie</p>	<p>Peentjes Blancheer de mini peentjes kort in kokend water met fijngesneden sjalot. Haal de mini bospeentjes door de olijfolie en brand rond om af met de gasbrander. Laat afkoelen.</p>

MENU OKTOBER



Eindbewerking

Ras el Hanout
Daikon Cress
100 ml olijfolie
pépites

Eindbewerking en presentatie

Haal de donuts een half uur voor opdienen uit de vriezer en plaats ze in het midden op het bord en laat de crème midden op het bord ontdooien.

Giet snijbonen sap in het midden van de donut.

Meng de pépites met de Pulled Eryngii en dresseer op het bord.

Spuit dotjes wortelpuree er tussen.

Leg de mini bospeentjes er over.

Garneer met Daikon Cress en snijbonensap.

Meng wat Ras el Hanout met 100 ml olijfolie en besprenkel het geheel.

Maak het compleet met Daikon Cress

