

MENU juni



Hartige tompouce met zoete aardappelcrème

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<u>Balsamicocrème</u> 75 ml Balsamico azijn 5 g suiker 10 Cherry tomaatjes (1 p.p.)	<u>Balsamicocrème</u> Verhit de azijn met de suiker in een pannetje en laat zachtjes koken tot de suiker is gesmolten en de azijn tot de helft is ingekookt. Proef na 5 minuten of de smaak goed is, de crème moet zoet smaken, maar met een zure ondertoon. Is hij te zuur voeg dan wat suiker toe. Roer met een spatel en controleer de dikte van de crème; kook niet in tot een dikke stroop. Snij de cherytomaatjes in vieren en meng door de balsamico crème. Zet weg tot gebruik.
<u>Balsamico mayonaise</u> 1 verse eidooiers op kamertemperatuur 1 tl mosterd 1/2 tl balsamico azijn 150 g zonnebloemolie 15 g basilicum Zout/peper	<u>Balsamico mayonaise</u> Doe de eidooiers, mosterd, balsamico azijn, en zout en een klein scheutje zonnebloemolie, in een kom en klof krachtig met een garde door elkaar tot een gladde massa om familie te maken met de zonnebloemolie. Blijf kloppen en giet langzaam de zonnebloemolie erbij en klof tot een mooie mayonaise. Snij de basilicum ragfijn en meng deze door de mayonaise en breng op smaak met peper en zout. Doe dit in een spuitzak en leg in de koeling.
<u>Zoete aardappelcrème</u> 550 g zoete aardappel 80 g crème fraiche Zout/peper	<u>Zoete aardappelcrème</u> Schil de zoete aardappel en snij in blokjes. Kook met zout gaar en laat afkoelen. Doe de aardappel, met crème fraiche, in een hoge beker en pureer met de staafmixer. Breng op smaak met zout en peper. Doe in een spuitzak en zet apart.
<u>Bladerdeeg</u> 7 kleine plakken bladerdeeg 1 ei zwart sesamzaad Zout	<u>Bladerdeeg</u> Verwarm de oven voor op 200°C. Ontdooi het bladerdeeg, en snijd plakken van 4 cm breed en 12 cm lang. (3 stuks uit 1 plak). Klof het ei los in een kom en besmeer de repen hiermee. Bestrooi een plak met zout en sesamzaad. Dit is de bovenkant van de tompouce. Leg ze op de bakplaat en bak ze ongeveer 15 minuten tot ze mooi goudbruin zijn. Om de tompouce voldoende vulling te geven en te stabiliseren, snijd van de plakjes zonder sesamzaad (=onderkant) het kapje over de gehele lengte er af.

MENU juni



Eindbewerking

10 blaadjes verse basilicum

Eindbewerking en presentaties

Spuit de zoete aardappelcrème zigzag op de onderste uitgeholde bladerdeeg krokantje.

Spuit op de bovenkant verschillende zoete aardappeltoefjes en basilicummayonaise en leg de bovenkant erop.

Maak af met de balsamico tomaatjes.

Bestrooi het geheel nog met wat peper en zout en blaadjes verse basilicum.

Druppel wat druppels van de balsamicocrème rond de tompouce.

