



## Koolraap in zoutkorst | hangop peterselie olie

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b><u>Deeg en koolraap</u></b>                      500 g bloem                      35 g zeezout                      130 g keukenzout                      250 g eiwit                      1 ei                      2 g tijm                      2 g rozemarijn                      2 st koolraap groot</p>	<p><b><u>Deeg en koolraap – begin hier direct mee</u></b>                      Meng alle ingrediënten (behalve koolraap) tot een deeg.                      Rol met de deegroller een mooie plak zoutdeeg die om de koolraap past.                      Wikkel het deeg om de geschilde koolraap en druk goed aan.                      Bak de koolraap 90 min. in een oven van 170° C.                      Prik met een saté-prikker door de zoutkorst om te voelen of de koolraap gaar is (bij weinig weerstand is deze gaar).                      Haal de koolraap uit de oven en laat afkoelen in de zoutkorst.                      Breek de korst en snij de koolraap in 10 plakken van een halve centimeter. Steek er 10 rondjes uit van Ø 6cm.</p>
<p><b><u>Hangop</u></b>                      90 g komkommer                      1,5 teentje knoflook                      700 g Griekse yoghurt                      peper en zout</p>	<p><b><u>Hangop</u></b>                      Was de komkommer en maak de knoflook schoon.                      Rasp de komkommer en knoflook.                      Voeg dit bij de yoghurt, breng op smaak met peper en zout en plaats deze in een kaasdoek in een zeef.                      Zet weg in koelkast tot gebruik.  <u>N.B. de kaasdoek direct schoon spoelen en te drogen hangen in de spoelkeuken.</u></p>
<p><b><u>Kletskep</u></b>                      15 g boter                      50 g basterdsuiker wit                      10 g melk                      1 mespunt kaneel                      15 g amandelschaafsel                      35 g bloem                      zout</p>	<p><b><u>Kletskep</u></b>                      Smelt de boter. Voeg basterdsuiker, melk kaneel, zout en zeer fijngehakte amandelschaafsel toe en spatel door elkaar.                      Meng als laatste de bloem door het mengsel.                      Smeer het deeg zeer dun uit op een siliconenmat. Bak je kletsoppen 10 minuten/goudbruin in een oven op 170° C (kan bij de koolraap in 1 oven).                      Haal uit de oven en steek direct (voordat het hard wordt) met steekring van 4 cm 5 rondjes uit. Halveer direct de rondjes direct.</p>
<p><b><u>Peterselie olie</u></b>                      50 ml zonnebloemolie                      35 g peterselie                      15 ml sushi-azijn                      10 g eigeel                      zout                      tabasco</p>	<p><b><u>Peterselie olie</u></b>                      Doe de olie met de peterselie in de kom van de Ninja staafmixer en laat 5 min. draaien tot een mooie groene peterselie olie.                      Zeef de olie door de fijne bolzeef.                      Doe sushi-azijn met het eigeel in kom en klop tot een gladde massa.                      Voeg al kloppend druppelsgewijs de peterselieolie toe zodat er een mooie, gladde emulsie ontstaat. Breng op smaak met zout en enkele druppels tabasco.</p>
<p><b><u>Geitenkaas</u></b>                      200 g geitenkaas</p>	<p><b><u>Geitenkaas</u></b>                      Snijd de geitenkaas in de lengte doormidden en vervolgens in dunne plakjes., 3 per bord. Zet koel tot gebruik.</p>

# MENU April 2024

## **Shiitake**

5 g knoflook  
 scheut zonnebloemolie  
 20 st shiitake  
 20 g honing  
 10 g geroosterde wit  
 sesamzaad  
 peper

## **Shiitake**

Maak de knoflook schoon en hak het fijn. Bak de hele shiitake in olie op stand 6. Voeg de knoflook toe en fruit kort aan. Pas op met verbranden. Voeg wat peper en honing toe. Bak dit alles in 5 minuten tot het gaar en glanzend is. Voeg de geroosterde sesam toe en haal de pan van de warmtebron.

## **Eindbewerking en presentatie**

20 blaadjes honing cress

## **Tip**

Gebruik een donker bord

## **Eindbewerking en presentatie**

Leg in het midden een schijf koolraap.  
 Plaats hierop een quenelle van hangop. Plaats een klets kopje in de hangop.  
 Plaats 2 shiitakes op het bord. Maak 3 peterselie olie druppels op het bord. Leg 3 plakjes geitenkaas op het bord. Plaats tussen de plakjes geitenkaas de honing cress.

