

MENU OKTOBER 2024



Bloemkooltartaar met gerookte zalm

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
Bloemkooltartaar 1 bloemkool in kleine roosjes 200 g crème fraîche 2 limoenen, gebruik sap van 1 limoen en zeste van 2 limoenen peper en zout	Bloemkooltartaar Kook de roosjes in gezouten water in 1 minuut. Direct afspoelen met koud water en uit laten lekken. Hak de bloemkool fijn als tartaar. Crème fraîche, zeste en sap toevoegen. Breng op smaak met peper en zout
Lavasolie 50 g lavas 150 ml druivenpitolie	Lavasolie Hak de lavas fijn en doe deze met de olie in een blender. Daarna zeven.
Coquilles 1 Galia meloen foelie kaneel 15 coquille 1,5 p.p. 2 plakjes serranoham	Coquilles Snijd de meloen in schijven van ca 3 cm. Maak vervolgens met een kleine uitsteekring zoveel mogelijk tonnetjes. Snij daarna de tonnetjes in heel dunne plakjes. Bestrooi met kaneel en foelie naar smaak en laat even intrekken. Snijd de coquilles doormidden en besprenkel met olie. Bak deze kort voor het uitserveren in een pan met olijfolie. Leg de ham tussen 2 velletjes keukenpapier en droog in de magnetron 3 minuten medium high. Verkruimel tussen de vingers.
Eindbewerking bieslook 300 g gerookte zalm	Eindbewerking en presentatie Schep de tartaar in een ring 7 cm doorsnee en ½ cm hoog. Maak van 5 plakjes meloen een kleine carpaccio. Leg hierop de kort gebakken coquilles (1,5 p.p.) Bestrooi deze met de gedroogde en verkruimelde serranoham. Verdeel zalm en bieslook over de tartaar. Garneer met de lavasolie.

