

MENU OKTOBER 2024



Pakora courgette, Puy linzen, piccalilly-kokos-currysaus

| Ingrediënten 10 personen: | Bereidingswijze: |
|---|--|
| <u>Puy linzen</u> 150 g Puy linzen 30 ml lichte sojasaus | <u>Puy linzen</u> Spoel de linzen en week ze 30 minuten. Kook de linzen in 20 minuten beetgaar. Giet af en breng op smaak met sojasaus. |
| <u>Piccalilly-kokos-currysaus</u> 1/2 pot piccalilly 25 g groene Thaise curry 200 ml kokos crème | <u>Piccalilly-kokos-currysaus</u> Maak van de ingrediënten een lopende saus en pureer fijn in de blender. Gebruik de doseertrechter bij opdienen. |
| <u>Vegan mayonaise</u> 50g sojadrink van Alpro 100 g zonnebloemolie 1 limoen - sap 7 g scherpe mosterd zout kerrie Madras (poeder) sojasaus tabasco ahornsiroop | <u>Vegan mayonaise</u> Gebruik een smalle beker waar een staafmixer juist in past. Doe eerst de zonnebloemolie in de beker en daarna de andere ingrediënten m.u.v. kerriepoeder en zout. Zet de staafmixer op de bodem, zet hem aan en trek in één langzame en vloeiende beweging de mixer omhoog. Breng op smaak met de kerrie, zout, druppels sojasaus, tabasco en ahornsiroop. Doe over in een spuitzakje en bewaar in de koelkast. |
| <u>Pakora</u> 1 grote courgette 35 g kikkererwtenmeel (merk Gram) 7 g gemalen koriander 7 g gemalen komijnzaad grof gemalen zwarte peper (naar smaak) | <u>Pakora</u> Rasp de courgette op een grove rasp en doe het in een zeef en druk het vocht eruit. Vervolgens in een kom. Bestrooi met kikkererwtenmeel en meng met de courgette tot een deegje. Vul naar behoefte aan met kikkererwtenmeel en meng de specerijen erdoor. Maak zo een beslag waarmee je kleine koekjes kan vormen. Voor het gebakken wordt goed laten uitlekken in een vergiet. Verhit een koekenpan met een laagje zonnebloemolie en bak de koekjes aan weerszijden goudbruin. |

MENU OKTOBER 2024



Eindbewerking

Eindbewerking en presentatie

Opmaak en uitserveren

Gebruik een kombord.

Plaats de linzen d.m.v. een ring in het midden van het bord.

Plaats daarop een pakora.

Spuit enkele dopjes vegan kerriemayonaise rondom de pakora op de linzen.

Werk af met bloemblaadjes van het seizoen en giet wat saus rondom de linzen.

