

MENU APRIL



Koolraap in zoutkorst | hangop peterselie olie

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Hangop 60 g komkommer 1 knoflook klein teentje 300 g Griekse yoghurt peper en zout	Hangop Was de komkommer en maak de knoflook schoon. Rasp de komkommer met schil en de knoflook. Voeg dit bij de yoghurt, breng op smaak met peper en zout en plaats deze in een theedoek in een zeef. Zet weg in koelkast tot gebruik.
Deeg en koolraap 600 g bloem 42 g zeezout 155 g keukenzout 300 g eiwit – fles 1 ei 1 tl tijm 1 tl rozemarijn 2 st koolraap groot	Deeg en koolraap 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 12 plakken. Steek er 12 rondjes uit van 6 cm Ø.
Kletskep 18 g boter 60 g basterdsuiker wit 12 g melk 1 mespunt kaneel 20 g amandel 42 g bloem	Kletskep Meng de boter, basterdsuiker en melk met een spatel door elkaar. Voeg kaneel, zout en fijngehakte amandelen toe en roer wederom door elkaar. Meng als laatste de bloem door het mengsel. Draai 12 bolletjes ter grootte van een kruidnoot, druk aan tot 3 mm op een beklede bakplaat en bak de kletskeppen 10 à 13 minuten in een oven van 160°C.
Peterselie olie 100 ml zonnebloemolie 50 g peterselie 30 ml sushi-azijn 20 g eigeel zout tabasco	Peterselie olie Doe de olie met de peterselie in de blender en laat 5 minuten draaien tot een mooie groene peterselie olie. Zeef de olie. Doe sushi-azijn met het eigeel in een kom en klof 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 en doe in een spuitflesje.
Sesamzaad 15 g sesamzaad wit	Sesamzaad Rooster het sesamzaad in een droge, hete koekenpan en schud regelmatig op. Bij verkleuring direct uit de pan halen. Bewaar tot gebruik.
Geitenkaas 180 g geitenkaas	Geitenkaas Verdeel de geitenkaas in 36 stukjes en bewaar tot gebruik.

MENU APRIL



Eindbewerking

1 teen knoflook
zonnebloemolie
36 st mini shiitake
1el honing
peper en zout

Eindbewerking en presentatie

Maak de knoflook schoon en fruit deze kort in de olie.
Voeg de shiitake en wat peper en zout toe en roerbak ze 2 minuten mee.

Voeg de honing toe en bak op een laag vuur tot ze glanzend en bruin zijn.

Leg in het midden een schijf koolraap.

Plaats hierop een quenelle van de hangop.

Plaats 3 shiitakes op de koolraap. Leg 2 stukjes geitenkaas op de koolraap en garneer met sesamzaad.

Plaats een klets kopje in de hangop. Maak een kring van peterselie olie om het gerecht.

