

# MENU FEBRUARI



## Mousse | tomaat | rivierkreeft | waterkastanje oester

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p><b>Mousse</b> 6 g gelatine 180 g tomaat: 1/2 st rode paprika 1 tl tomatenpuree 1 tl paprikapoeder 60 ml slagroom bouillonpoeder naar smaak peper en zout</p>	<p><b>Mousse</b> Zet 12 glaasjes in de koeling Week de gelatine in koud water. Ontvel de tomaat (emonderen). <a href="https://dagelijksekost.vrt.be/kookvragen/emonderen">https://dagelijksekost.vrt.be/kookvragen/emonderen</a> Paprika ontvellen: Snijd de gewassen paprika doormidden en leg de paprika ca. 20-25 minuten in een oven van 225°C. Haal de paprika uit de oven als ze zwart wordt, leg in een kom, dek af met plasticfolie en laat 10 à 15 minuten afkoelen. Haal dan het vel van de paprika. Snijd de paprika en tomaat in grove stukken, voeg tomatenpuree en paprikapoeder toe en pureer alles in de blender. Druk de massa door een zeef. Verwarm de gelatine kort in 2 el water tot gelatine is opgelost (niet koken!). Voeg dit toe aan het tomaat/paprika mengsel. Klop de slagroom lobbig en schep dit door het tomatenmengsel. Breng alles op smaak met peper, zout, groentebouillonpoeder en enkele druppels worcestersaus. Vul de gekoelde glaasjes met de mousse (ongeveer 1 cm) en bewaar deze in de koeling.</p>
<p><b>Mayonaise</b> 1 eidooier 2 tl mosterd 2 tl witte wijnazijn 250 ml zonnebloemolie, peper en zout naar smaak</p>	<p><b>Mayonaise – 80 gram mayonaise is voor de steak tartaar</b> <b>Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn voordat je begint. Dit voorkomt dat de mayonaise schift.</b> Doe de eidooier, mosterd, azijn en het zout in een kom en klop alles met een garde of (hand)mixer met garde(s) ½-1 minuut door. Voeg vervolgens de olie toe. Doe dit al kloppend in een heel dun straaltje en begin heel rustig. Als je merkt dat de olie goed wordt opgenomen door het mengsel kun je de olie iets sneller bij het mengsel kloppen, maar blijf vooral wel kloppen. Klop het mengsel nog kort door nadat de laatste olie is toegevoegd en proef de mayonaise. Breng de mayonaise op smaak met wat peper.</p>
<p><b>Cocktailsaus</b> 25 ml mayonaise 25 ml slagroom 5 ml tomatenketchup 1 tl sherry 2 tl whisky 1 tl gembersiroop 1 tl citroensap – fles 1 tl worcestersaus peper en zout</p>	<p><b>Cocktailsaus</b> Klop met een garde de slagroom half stijf. Doe de mayonaise, ketchup, whisky, sherry, gembersiroop, citroensap en worcestersaus in een schaal en roer de ingrediënten met een garde door elkaar. Voeg de slagroom toe en vouw door de saus. Breng op smaak met peper en zout. Doe alles in een doseerflesje.</p>

# MENU FEBRUARI

<p><b><u>Waterkastanje</u></b> 6 st waterkastanje</p>	<p><b><u>Waterkastanje</u></b> Snij de waterkastanjes in 24 partjes (<b>2 per persoon</b>) en bewaar deze in de koeling.</p>
<p><b><u>Zeekraal</u></b> 75 g zeekraal</p>	<p><b><u>Zeekraal</u></b> Maak de zeekraal schoon, verwijder bruine puntjes en de hardere stukken. Blancheer de zeekraal kort en koel daarna in ijswater. Bewaar in de koeling.</p>
<p><b><u>Oester</u></b> 12 oesters</p>	<p><b><u>Oester</u></b> Open de oester met een oestermes en verwijder de schelprestjes. Zorg dat de oester 'los' in schelp ligt. Bewaar koel. <a href="https://www.youtube.com/watch?v=Fy2Ux8ROoRA">https://www.youtube.com/watch?v=Fy2Ux8ROoRA</a></p>
<p><b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b> 24 st rivierkreeftjes (dv) cress oestersmaak</p>	<p><b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b> Neem het glaasje met mousse en leg hierop een dun laagje zeekraal. Leg in het midden van het glaasje 2 partjes waterkastanje en twee rivierkreeftjes ernaast. Garneer deze met een druppels cocktailsaus uit een doseerflesje. Versier met enkele plukjes cress. Leg de schelp met de oester erbovenop.</p> <div data-bbox="732 1081 1273 1523" data-label="Image"> </div>