



Rog vleugel | topinamboer cantharel

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p>Topinamboer crème 15 knollen topinamboer room zout</p>	<p>Topinamboer crème Kook de topinamboer (aardpeer) met schil in water met wat zout helemaal gaar in 45 à 60 minuten. Laat afkoelen. Snijd doormidden, schep het vruchtvlees eruit en droog de schilletjes op een bakpapier in een oven van 120°C. Pureer het vruchtvlees in een keukenmachine, en breng op smaak en consistentie met wat room en zout. Doe in een spuitzakje en reserveer.</p>
<p>Winterwortel 1,5 ltr water 15 g zout 15 g honing 5 winterwortels</p> <p>Wortel-Misosaus Afsnijdsels van de wortel 2 el misopasta</p>	<p>Winterwortel Vermeng het water met het zout Blancheer de wortels hier 5 minuten in en koel direct terug in ijswater. Bewaar wat van het kookwater voor de wortel-misosaus. Snijd de wortels over de lengte in tot je het hart bereikt. Dit is het gedeelte met een wat stekelig oppervlak. Houd het hart heel en verwijder de buitenzijde. Dit gaat het makkelijkst door bij de bovenkant van de wortel te beginnen en je duimen tussen het hart en de buitenkant te duwen. Duw nu de buitenkant weg van het hart. Stoof de wortelharten gaar in zijn eigen sap of in bouillon met een klontje boter.</p> <p>Wortel-Misosaus Kook de in stukjes gesneden afsnijdsels van de wortel in kookvocht heel erg gaar. Maal heel fijn met de blender. Zeef de saus, kook eventueel nog wat in en vermeng dit met de misopasta. Breng op dikte met wat maïzena.</p>
<p>Crème van platte peterselie 50 platte peterselie 1 teentje knoflook snuf grof zeezout 125 g zure room</p>	<p>Crème van platte peterselie Stamp en wrijf de peterselie en het teentje knoflook in een vijzel tot pulp. Voeg wat grof zeezout toe. Doe zure room en de pulp in een bakje en roer egaal. Eventueel nabewerken met een staafmixer. Doe over in een spuitzakje en reserveer.</p>
<p>Jus van braadboter 50 g geroosterde hazelnoot, 4 takjes platte peterselie 200 g boter</p>	<p>Jus van braadboter Leng de boter aan met wat water en laat kloppend met een garde op matig vuur emulgeren en inkoken. Zodra de jus de juiste consistentie heeft: laat wat afkoelen, breng eventueel op smaak, voeg grof gehakte peterselie en de grof gehakte hazelnoot toe en zet weg.</p>
<p>Rogvleugel Ca 1,5 kg rogvleugel (zonder vel, met graat) 80 gr boter</p>	<p>Rogvleugel (ca 10 min voor uitserveren) Portioneer de rogvleugel in stukjes van 100 – 110 gram. Vouw dunne stukken dubbel en zet vast met een cocktailprikker.</p>

MENU FEBRUARI

	<p>Maak een ruime hoeveelheid beurre noisette, verdeeld over 2 koekenpannen. Braad de rog vleugel in de beurre noisette. Arroseer steeds. Zodra de vis juist gaar is haal uit de pan, zet warm weg en giet wat van de boter over de vis.</p>
<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> blaadjes babyspinazie 250 g cantharellen</p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Warm de jus van braadboter op. Zet de cantharellen even aan in wat geklaarde boter Doe wat topinamboer crème op een rond bord, leg hierop de rog vleugel. Werk af met crème van peterselie, cantharel en blaadjes spinazie en wortel. Nappeer wat warme jus over de rog.</p> <div data-bbox="571 745 1082 1144" data-label="Image"> </div>