

MENU januari 2025



Artisjoksoep met waterkersolie en een kaasstengel

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p>Artisjoksoep 250 g ui 3 stengels bleekselderij 3 tenen knoflook 2 blikken artisjokbodem 25 g bloem 200ml witte wijn 1,25 l groentebouillon 3 blaadjes laurier 125 ml Pernod boter peper & zout</p>	<p>Artisjoksoep Maak de ui, de bleekselderij en de knoflook schoon en snijd fijn. Laat de artisjok voor bereiding uitlekken in een zeef. Smelt de boter in een pan en fruit de gesneden ui, bleekselderij, knoflook en artisjok op middel hoge temperatuur, zonder te kleuren. Voeg na ± 5 minuten de bloem toe en laat die een paar minuten meebakken. De bloem niet laten bruineren. Blus af met de witte wijn. Voeg de groentebouillon en de laurier toe. Breng al roerend langzaam aan de kook. Laat de soep op een lage temperatuur circa 30 minuten garen. Roer regelmatig. Verwijder de laurier en pureer de soep. Zeef de soep. Breng op smaak met de Pernod, peper en zout.</p>
<p>Kaasstengel 200 g geraspte oude kaas 2 g kerriepoeder 1/4 groot vel bladerdeeg peper & zout</p>	<p>Kaasstengel Meng de kaas, peper en zout en 2 snufjes kerriepoeder. Breng het kaasmengsel aan op het vel bladerdeeg. Snijd het vel in 12 repen. Bak de repen in de oven op 210°C in circa 20 minuten krokant.</p>
<p>Waterkersolie 2 bosjes waterkers 100 ml olijfolie</p>	<p>Waterkersolie Maak de waterkers schoon en verwijder alleen de dikke stelen. Mix de olijfolie met de schoongemaakte waterkers in de kleine Ninja blender en breng op smaak met peper en zout. Bewaar op de werkbank. Mix nogmaals kort na 30 minuten. Zeef de massa en bewaar de waterkersolie in een spuitfles in de koeling.</p>

MENU januari 2025



Eindbewerking en presentatie

15 g zonnebloempitten
30 g peterselie
50 g kappertjes

Eindbewerking en presentatie

Rooster de zonnebloempitten in een droge koekenpan tot ze licht kleuren.

Hak de peterselie fijn.

Laat de kappertjes goed uitlekken en droog ze met keukenpapier.

Verhit, vlak voor het uitgaan, de frituurolie in een pan en frituur in een puntzeef de kappertjes ± 1 minuut. Laat uitlekken op keukenpapier.

Bord opmaak:

Gebruik een diep soepbord met rand. Maak enkele strepen of druppel waterkersolie op de bodem van het bord. Schep de soep in het bord. Leg de kaasstengel op de rand van het bord. Meng de zonnebloempitten met kappertjes en peterselie en drapeer dit als toef op de rand van het bord.

