

MENU januari 2025



Gekonfijte aubergine met wortelpuree en steranijs

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<u>Aubergines</u> 2 aubergines 2 takjes tijm 2 takjes rozemarijn 1 l zonnebloem olie 2 tenen knoflook	<u>Aubergines</u> Verwarm de oven voor op 1250°C. Halveer de aubergines in de lengte en snijd ze in blokjes van 3x3 cm. Leg de kruiden op de bodem van een ovenschaal, waar de aubergines precies in passen. Bestrooi met zout en leg de aubergine blokjes op de kruiden. Vul de schaal met zonnebloem olie tot de aubergines onderstaan. Leg de knoflook tenen in de olie en dek de schaal af met aluminiumfolie. Konfijt de aubergines ca. 2 tot 2,5 uur tot ze zacht en gaar zijn. Haal ze uit de oven en uit de olie.
<u>Wortelpuree</u> 500 g bospeen 30 ml zonnebloemolie zout	<u>Wortelpuree</u> Snijd het loof van de bospeen en houd dit apart. Meng de wortel met de zonnebloemolie en flinke snuf zout. Laat 10 minuten staan. Hak nu de wortel in de keukenmachine tot kleine stukjes. Doe de stukjes wortel over in een steelpan en stooft in ± 40 minuten gaar op laag vuur. Mix de zachte wortel in de keukenmachine tot een gladde puree.
<u>Loofpesto</u> loof van de bospeen 20 g hazelnoten 75 ml milde olijfolie 20 g Parmezaanse kaas,	<u>Loofpesto</u> Rooster de hazelnoten. Rasp de Parmezaanse kaas zeer fijn. Mix alle ingrediënten in de keukenmachine tot een gladde pesto
<u>Steranijs saus</u> 75 g boter 1 sjalotje 3 steranijs 100 ml witte wijn 300 ml paddenstoelenbouillon 100 ml room	<u>Steranijs saus</u> Snipper de sjalot. Verhit de boter in de koekenpan en bak hierin de sjalot glazig. Voeg de steranijs toe en blus af met de witte wijn. Laat de saus inkoken tot je nog 80% overhebt. Voeg nu de bouillon toe. Laat inkoken tot je de helft over hebt. Voeg nu de room toe. Zeef de saus en breng opnieuw aan de kook. Zet de warmtebron uit.
<u>Klets koppen</u> 25 g boter 100 g suiker 50 g bloem 50 g hazelnoten 25 ml water	<u>Klets koppen</u> Maal de hazelnoten fijn. Meng alle ingrediënten met een snufje zout. Rol flinter dun uit tussen 2 vellen bakpapier. Verwijder het bovenste vel van het bakpapier. Bak het deeg op het bakpapier in ± 5-10 minuten op het bakpapier met een oventemperatuur van 220°C tot het mooi bruin is. Snijd in vierkantjes wanneer ze nog warm zijn.

MENU januari 2025



Eindbewerking en presentatie

Leg 3 blokjes aubergines op het bord met daartussen een quenelle van wortelpuree. Leg een kletskep op de quenelle en verdeel de loofpasta in dotjes om het geheel. Schenk de saus op het bord.

