

Tomaat bavarois | haringtartaar

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<u>Tomaten</u> 500 g Roma tomaten	<u>Tomaten</u> Plisseer de tomaten: Verwijder de kroontjes en maak een kruissnede aan de onderkant van de tomaat. Dompel de tomaten in ruim kokend water. Houd de tomaten 1 minuut ondergedompeld. Schep de tomaten met een schuimspaan uit het kokende water. Laat ze vervolgens schrikken in ijswater. Dit zorgt ervoor dat ze niet doorgaren en de schil makkelijk los laat. Ontvel de tomaten.
<u>Bavarois</u> ontvelde Roma tomaten 40 g zongedroogde tomaten 5 blaadjes gelatine 300 ml slagroom ½ zeste van halve citroen 35 ml gin peper en zout	<u>Bavarois</u> Snijd de tomaten in vieren, haal het zaad van het vruchtvlees en vang dit op in een zeef. Vang het sap op in een kom. Vermeng het sap met het vruchtvlees tot 300 gram. Vermaal dit in de blender tot een zeer gladde mousse. Snijd de rest van het vruchtvlees in blokjes. Week de gelatine in een ruim koud water. Breng de mousse aan de kook en los de uitgeknepen gelatine erin op. Laat afkoelen. Klop de koude slagroom zalfachtig op. Breng de tomatenmousse nadat deze begint te geleren op smaak met citroen zeste, gin, peper en zout. Spatel de mousse voorzichtig door de slagroom. Verdeel dit over met koud water omgespoelde kleine siliconenbollen matjes, diameter 3 cm en zet dit in de koelkast.
<u>Haringtartaar</u> 6 nieuwe haringen 2 sjalotten 5 takken dille 35 ml aquavit peper	<u>Haringtartaar</u> Maak de haringen schoon. Haal de filets eraf en snijd ze in brunoise. Snijd de sjalotten in zeer fijne brunoise. Hak de dille zonder steel zeer fijn. Vermeng de haring met de sjalot, dille en de aquavit. Breng de tartaar op smaak met peper.
<u>Eindbewerking</u> 75 g veldsla dille	<u>Eindbewerking en presentatie</u> Serveren: maak een cirkel van de blaadjes veldsla en plaats hierop de bavarois. Schik de haring hier omheen. Leg enkele tomatenblokjes bovenop de bavarois en garneer met een takje dille.

MENU Juni 2025

