MENU

Cashewpaté | paddenstoelen | krokante zadencrackers | zilveruitjes Monegask

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Cashewpaté 665 ml paddenstoelenbouillon 335 g ongebrande cashew noten 135 g ui 4 takjes tijm - blaadjes 1 t knoflook 335 g kastanjechampignon 100 ml Madeira 155 g kokosvet 35 g lichte misopasta nootmuskaat peper, zout zonnebloemolie	**Cashewpaté** Breng de paddenstoelenbouillon met de ongebrande cashewnoten met de aan de kook en laat 30 minuten zachtjes koken. Schep de noten uit de bouillon en zet ze apart weg. Snijd de ui en de knoflook fijn. Rits de tijmblaadjes van de takjes. Zweet de ui, tijm en knoflook aan in wat zonnebloemolie in een grote pan. Voeg daarna de Madeira toe en laat even doorkoken. Snijd de kastanjechampignons in dunne plakjes en bak ze apart gaar in wat zonnebloemolie. Bak ze zo lang tot er geen vocht meer in de pan zit. Breng 300 ml bouillon, samen met de uien, de cashewnoten en de kastanjechampignons aan de kook. Draai daarna glad in een blender. Smelt het kokosvet en voeg dit samen met de misopasta toe aan de bouillon. Controleer op smaak en voeg eventueel peper, zout en nootmuskaat toe. Doe het in een spuitzak en vul daarmee ramaquins en laat minstens voor ½ uur opstijven in de koeling.
Crackers 50 g pompoenpitten 40 g lijnzaad 50 g sesamzaad 65 g chiazaad 4 g venkelzaad 3 g zout 0.5 g cayenne peper 150 ml water	**Crackers** Verwarm de oven voor op 150°C. Meng in een grote kom alle ingrediënten door elkaar. Laat het mengsel 15 minuten trekken zodat het chiazaad het water kan opnemen. Neem een met bakpapier beklede bakplaat en stort hierop het zadenmengsel uit. Verdeel de zaden gelijkmatig en zo dun mogelijk over de hele plaat. Plaats de crackers 35 minuten in de oven. Laat ze afkoelen en breek de crackers in grove stukken.
Zilveruitjes Monegask 2 potten zilveruitjes a 370 ml 120 g suiker 150 g rozijnen 40 g tomatenketchup Heinz 4 laurier blaadjes 2 g kruidnagelpoeder 0,5 g cayennepeper 1 tl aardappelzetmeel	**Zilveruitjes Monegask** Giet de zilveruitjes af en bewaar het vocht. Laat de suiker, met een beetje water, in een pan met dikke bodem karamelliseren tot goudbruin. Blus de karamel voorzichtig ! met het vocht van de zilveruitjes. Voeg de rozijnen, tomatenketchup, laurierblaadjes, kruidnagelpoeder en cayenne toe. Laat dit 15 minuten zachtjes koken. Voeg nu de zilveruitjes toe en laat nogmaals 15 minuten zachtjes koken. Bind dit met de aangemaakte aardappelzetmeel. Laat de compote afkoelen en bind zonodig met aardappelzetmeel.

MENU

Eindbewerking zadencrackers cashewpaté zilveruitjes Monegask	**Eindbewerking en presentatie** Serveer de paté met de crackers en compote. Eet smakelijk! 