

'WINTERKOST'

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC



CUISINE CULINAIRE
PURMEREND

Maandmenu januari 2023

Oesters Uienkonfijt Pompelmoes Aardappelcrème

*

Coquille Bloedworst Bloemkool

*

Skrei Paddenstoelen Cavolo Nero Tapioca-crisp

*

Eisbein

Blote Billetjes in het Gras Piccalilli

*

Topinamboer-ijs Witte Chocolade Bloedsinaasappel 

NB: Voorbereidende werkzaamheden

Voor het hoofdgerecht:

- Zet 100 g (10 g pp) witte bonen (ras 'krombek') een dag tevoren in water om te weken.
- Zet het Eisbein een dag tevoren in pekels, nadat het eerst ontdooid is. Dat ontdooien vergt ook een dag. Gebruik een 10% oplossing van 'Van Beekum's Pekelzout Color', los het zout op door de vloeistof te verwarmen. Laat weer afkoelen en voeg dan pas het vlees toe. Zorg dat het vlees helemaal onder de pekelvloeistof staat of vacuüm het Eisbein met pekels en al in een vacuümzak.

Ontdooien:

- Indien je diepvriescoquilles gebruikt, zorg dat ze ontdooid en op kamertemperatuur zijn.

Meteen beginnen:

- Start zo snel mogelijk met het koken van het Eisbein (hoofdgerecht), het koken van de witte bonen (hoofdgerecht) en het koken van de topinamboer (dessert)

Toelichting op het menu:

Noot: daar waar geen hoeveelheden zijn vermeld, dient gelezen te worden: naar smaak / naar behoefte toevoegen.

Receptuur is voor 10 personen.

Tegenwoordig is bijna elk ingrediënt waarmee je kookt het hele jaar beschikbaar. En dat is best wel een beetje jammer. Vroeger keken we uit naar de eerste aardbeien, de eerste asperges, de eerste tomaten, de nieuwe haring. En voor de senioren onder ons: je weet het misschien nog, het dagelijkse radioprogramma "Goedemorgen Groenteman! Wat Eten We Vandaag?" Daarin meldde de radiostem ergens in april "Er is weer sla!" Want die was tot dan al een half jaar niet verkrijgbaar. Onvoorstelbaar!! Nu is het er allemaal en altijd. Vaak van ver en dus ook niet altijd kraakvers. Maar je kunt natuurlijk best wel 'in het seizoen' koken als je dat wilt. Gewoon, spullen van eigen bodem, uit de regio zelfs of gewoon typisch voor de winter. Eigenlijk best leuk om die winter-ingrediënten in een modern culinair jasje te steken. Laten we dat eens proberen!

Oesters zijn nu midden in het seizoen. Uien, aardappelen en pompelmoes: ook allemaal optimaal verkrijgbaar en mooi van smaak. Janis Brevet, chef/patron van driesterrenrestaurant Interscaldes maakte er een fantastisch voorgerechtje mee dat we nu ook gaan maken. En we kiezen voor de delicate Zeeuwse Platte die toch weer wat verfijnder is dan de Creuse.

Coquilles met bloemkool en bloedworst: een heerlijke combinatie. De bloemkool in drie verschillende bereidingen. De coquille krokant aan de buitenkant en vanbinnen juist glazig en lekker 'succulent'. Nog een paar flintertjes Serranoham en wat gebroken hazelnoot voor een krokante, hartige toets.

Skrei, de kabeljauwachtige die juist in de winter van uitzonderlijke kwaliteit is. Gecombineerd met Cavolo Nero, de zwarte variant van boerenkool die bij ons Palmkool heet, paddenstoelen en een zelfgemaakt kroepoekje van tapioca is dit een gerecht van grote klasse.

Eisbein! De Duitse varkenspoot waar de een van gruwet en de ander zijn vingers bij aflikt. We maken er een culinaire versie van met zelf gemaakte piccalilli (snelle versie), een mosterd-roomsaus en met het oer-Hollandse stampotje 'blote biljetjes in het gras', maar dan in een culinaire variant.

Topinamboer en bloedsinaasappel: nog twee ingrediënten die in de winter hun hoogtepunt beleven. Ze combineren heel mooi met witte chocolade. Jules Wiringa maakte er een prachtig dessertje van dat wij nu met wat kleine aanpassingen ook gaan maken.

NB: Aantal 'serieuze' bereidingen als indicatie van de bewerkelijkheid:

- Oesters: 3 bereidingen
- Coquille: 4 bereidingen
- Skrei: 6 bereidingen
- Eisbein: 6 bereidingen
- IJs en chocolade: 6 bereidingen

Oesters Uienkonfijt Pompelmoes Aardappelcrème

<p>Grapefruit-celletjes 1 roze grapefruit Olijfolie</p> <p>Uienkonfijt 1 grote ui 350 g gevogeltefond 50 g boter</p> <p>Aardappelcrème 350 g Valerie-aardappel 350 g gevogeltefond 150 g room 50 g beurre noisette 20 g boter Lichte Japanse sojasaus</p> <p>Zeeuwse Platte 12 stuks Zeeuwse Platte</p>	<p>Grapefruit-celletjes 1. Snijd van de grapefruit enkele partjes 'a vijf' en leg die gedurende een uur in een schaaltje met wat olijfolie. Voeg een paar druppels sojasaus toe. Schep juist voor service op een uitlekdoekje en scheid de vruchtvlies-celletjes. Eet het restant van de grapefruit lekker op.</p> <p>Uienkonfijt 2. Snipper de ui, zet aan in wat neutrale olie en laat op laag vuur langzaam karamelliseren. 3. Verwarm de fond, voeg de boter toe en homogeniseer met de staafmixer. Doe bij de gekaramelliseerde uien en laat langzaam verder garen tot een mooie uienkonfijt. Breng op smaak met wat peper en zout. Reserveer.</p> <p>Aardappelcrème 4. Maak een beurre noisette van 50 g boter. 5. Schil de aardappelen en snijd in dunne plakjes. Bak deze in neutrale olie tot juist bruin. 6. Verwarm de fond, voeg room en beurre noisette toe. Laat hierin de aardappelschijfjes 20 minuten trekken. Pureer in een keukenmachine en passeer door een fijne zeef. Roer hier de boter door tot die geheel is gesmolten en een mooie luchtige crème ontstaat. Houd lauwwarm en reserveer.</p> <p>Zeeuwse Platte 7. Open de oesters, giet het vocht af door een zeef en reserveer. Maak het oestervlees los van de schelp en draai het om. Na enige tijd (enkele minuten) vormt zich weer vocht in de schelp. Giet dit bij het eerste vocht. 8. Verwarm het oestervocht tot juist aan de kook en zet van het vuur. Doe hierin de oesters en laat pochieren en afkoelen in het vocht. Maak de schelpen schoon.</p>
<p>Opmaak en uitserveren Serveer een oester pp op wat grof zout op een klein bord om zo de oesterschelpen te stabiliseren. Mits droog, kan het zout worden hergebruikt. Doe wat uienkonfijt in de schelp en daarop wat celltjes grapefruit. Leg een gepocheerde oester op de grapefruit. Dek af met aardappelcrème. Alternatief: spuit de aardappelcreme met een sifon op de oester. In dat geval moet de crème dun-lopnd zijn.</p>	

Coquille, bloedworst, bloemkool

<p>Coquille (mise en place) Verse coquilles in de schelp (alternatief: diepvries coquilles; gebruik geen 'soaked' coquilles (uit een emmertje)) 1 grote coquille pp. (indien diepvries: sortering 10/20)</p> <p>Serranoham Enkele plakjes Serranoham</p> <p>Hazelnoot Ca 75 g hazelnoot (met velletje)</p> <p>Bloedworst Ca 250 g zachte gekruide bloedworst (boudin noir) 45 g appelsap van verse appel Peper</p> <p>Bloemkool 1 grote bloemkool 1 bekertje crème fraîche 200 ml room Melk Witte peper</p>	<p>Coquille (mise en place) 9. Open de schelpen, haal het 'nootje' uit de schelp, spoel af, verwijder het losse spiertje en zet in een halfhoge rechthoekige bak op een theedoek, waarbij je de nootjes tegen elkaar aan drukt, te beginnen in een hoek van de bak, zodat het cilindertjes worden. Reserveer in de koelkast.</p> <p>Serranoham 10. Doe de plakjes Serranoham tussen twee bakpapiertjes, leg in een droge koekenpan, zet een steelpannetje op het bakpapier en bak de ham op matig tot laag vuur krokant. Laat afkoelen en verkrumel op een vel keukenpapier. Reserveer.</p> <p>Hazelnoot 11. Verwarm de oven op 160°C. Rooster de hazelnoot in ca 20 minuten lichtbruin. 12. Laat de hazelnoot wat afkoelen, doe in een theedoek en wrijf de velletjes er af. Snijd de nootjes tot een crumble en reserveer. Geef ongeveer de helft van de nootjes aan het nagerecht.</p> <p>Bloedworst 13. Maak appelsap met de sapcentrifuge. Snijd de bloedworst in stukjes en doe in een blender (Thermomix). Draai nu onder toevoeging van het appelsap een spuitbare crème. Breng eventueel nog wat hoger op smaak met wat peper en zout. Reserveer in een spuitzakje en houd warm in de warmhoudkast.</p> <p>Bloemkool 14. Gebruik van de bloemkool de steel en ongeveer de helft van de roosjes. Gebruik de grotere roosjes. Geef de kleinere roosjes aan het hoofdgerecht. Reserveer de kleine driehoekige blaadjes aan de steel en zet op ijswater voor garnering. 15. Bereiding 1: schaaf van de grote roosjes dunne plakjes van ongeveer 2,5 cm diameter. 3 schijfjes pp. Reserveer op ijswater. 16. Bereiding 2: snijd van de overige roosjes de buitenzijde en snijd die tot een 'tartaar'. Meng met de crème fraîche. Breng op smaak met wat witte peper. Reserveer.</p>
--	--

<p>Coquille (à la minute) De coquilles uit de koelkast Mycryo</p> <p>Garnering Hazelnoot, gebrand en gebroken Kleine driehoekige bloemkoolblaadjes</p>	<p>17. Bereiding 3: schil de steel. Snijd de steel, de restanten en roosjes die over zijn in gelijke stukken. Kook in melk tot gaar. Giet af door een zeef. Pureer (Thermomix) en meng met room naar behoefte om een mooie spuitbare crème te bekomen. Breng op smaak en reserveer in een spuitzakje en houd warm in de warmhoudkast.</p> <p>Coquille (à la minute)</p> <p>18. Kerf de coquilles aan een platte kant ruitsgewijze enkele millimeters diep in en zet ze tegen elkaar op een metalen plaatje met de ingekerfde zijde boven. Bestrooi lichtjes m.b.v. een zeefje met wat Mycryo.</p> <p>19. Maak een koekenpan goed heet en zet de coquilles een voor een op de ingekerfde kant in de pan. Begin bij de steel van de pan en werk kloksgewijze, zodat je straks de coquilles ook weer kloksgewijze omdraait. Zo bakken alle coquilles gedurende eenzelfde tijd.</p> <p>20. Bestrooi de kant die nu boven ligt ook met wat Mycryo.</p> <p>21. Keer de coquilles (kloksgewijze) om, zodra ongeveer de helft van de coquille opaalkleurig is. Bak kort aan op deze kant, haal de coquilles uit de pan en zet ze met de ingekerfde kant boven op een schaalje. Houd warm onder de warmhoudbrug, die je op (veel) minder dan halve sterkte zet.</p>
--	---

Opmaak en uitserveren

Spuit een flinke dop van de bloedworstcrème op het bord. Maak met theelepeltjes drie quenelles van de 'tartaar' van bloemkool en zet die om de dop met bloedworstcrème. Druk de bloedworstcrème wat plat met een 'natte vinger' en spuit er een iets kleinere dop bloemkoolcrème op. Druk hierin de coquilles met de ingekerfde kant boven. 'Plak' drie schijfjes rauwe bloemkool om de creatie. Werk af met de driehoekige bloemkoolblaadjes, wat kleine schilfertjes Serranoham en enkele stukjes hazelnoot.

Skrei Paddenstoelen Cavolo Nero Tapioca-crisp

<p>Skrei (voorbereiding) 500g rugfilet van skrei (40 à 50 g pp) Zout</p> <p>Tapioca-kroepoek 70g Tapiocakorrels (wit/klein) 1 vel nori</p> <p>Cavolo nero 3 grote bladeren cavolo nero Frituurolie</p> <p>Paddenstoelenbouillon 100 g banaansjalot 600 g witte champignons 50g Rijstazijn 150g Witte wijn Tijm Laurierblad Zwarte peperkorrels Xanthaangom</p>	<p>Skrei 22. Verwijder huid en vliezen van de filet. Bestrooi licht met zout. Leg vier lagen huishoudfolie strak op je werkbank. Leg hierop de filet en rol strak op. Leg een knoop in een eind en rol nogmaals strak met het andere eind. Knoop, ook dit dicht. Verwijder de overtollige einden van de folie. Gaar de filet sous vide op 46°C gedurende 30 minuten. Koel terug op ijswater (veel ijs) en zet deze bak met daarin de rol van skrei meteen in de koeling.</p> <p>Tapioca-kroepoek 23. Doe 500 g water in een pan, voeg wat zout toe, breng aan de kook en voeg de tapiocakorrels toe. Houd tegen de kook aan en roer af en toe om verbranden te voorkomen. Laat tegen de kook aan tot alle korrels doorzichtig zijn. 24. Stort de tapioca op een siliconen mat op een ovenbakblik en spatel dit tot een dunne laag. Droog de tapioca op 105°C 25. Knip het vel nori in kleine stukjes en draai tot poeder in het Bamix-molentje met poederschijf. 26. Juist voor service: breek of scheur de tapioca in handzame stukken en frituur op 210°C tot kroepoek. Bestrooi met wat fijn zout en met nori-poeder</p> <p>Cavolo nero 27. Snijd de nerf uit de cavolo nero. Snijd twee bladeren in kleine stukjes en reserveer. Frituur de kool van het derde blad krokant, laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat fijn zout. Reserveer op keukenpapier in een luchtdichte doos.</p> <p>Paddenstoelenbouillon 28. Maak de sjalot schoon en snijd klein. Snijd de champignon in dunne plakjes. Bak aan in wat olie tot goudbruin. Deglaceer met 50g rijstazijn en 150 g witte droge wijn. Laat gedurende vijf minuten inkoken en voeg dan twee liter water, zes takjes tijm, vier laurierbladeren en twintig zwarte peperkorrels toe. Laat ongeveer een uur sudderen; giet af door een zeef met daarin een passeerdoek of keukenpapier; laat goed uitlekken.</p>
--	--

<p>Duxelle 400g gemengde paddenstoelen 1 grote ui Tijm 15 g rijstazijn 100 g groentebouillon.</p> <p>Emulsie van zwarte knoflook 1 bol zwarte knoflook 35 g rijstazijn 35 g eiwit Zonnebloemolie zout</p> <p>Cavolo nero (afwerking) Groentebouillon Boter</p> <p>Skrei (afwerking)</p> <p>Garnering: blaadjes of bloemetjes van het seizoen zoals loof van wortel, zeer jong fluitenkruid rozemarijnbloemetjes etc)</p>	<p>Meng wat zout met wat xanthaan, voeg toe aan de bouillon en dik hiermee de vloeistof een beetje op zodat je een mooie jus krijgt. Breng verder op smaak.</p> <p>Duxelle</p> <p>29. Snijd of blender de gemengde paddenstoelen fijn. Snij de ui. Bak de ui glazig in wat neutrale olie. Voeg de paddenstoelen en de blaadjes van twee takjes tijm toe. Bak tot goudbruin en deglaceer dan met 15 g rijstazijn en 100 g groentebouillon. Reduceer tot alle vocht verdampt is.</p> <p>30. Leg een stuk plasticfolie op een plateau en leg daar de duxelle op. Leg daarop nog een vel plasticfolie en rol de duxelle uit tot een laagje van enkele millimeters. Reserveer in de vriezer. Juist voor de Skrei de oven in gaat (zie hieronder): maak m.b.v. een steker schijfjes van de duxelle in de diameter van de Skrei-rol</p> <p>Emulsie van zwarte knoflook</p> <p>31. Snijd de bol knoflook O/W doormidden, haal de teentjes er uit en maak schoon. Doe 30 g teentjes, 35 g rijstazijn, 3 g zout en 35 g eiwit in een blender en draai glad. Voeg 150 g neutrale olie toe en draai tot een gladde emulsiesaus. Reserveer in een spuitzakje.</p> <p>Cavolo nero (afwerking)</p> <p>32. Doe de fijngesneden cavolo nero met wat groentebouillon in een pan en verwarm. Glaceer met wat boter en stoof gedurende ongeveer een minuut. Houd warm.</p> <p>Skrei (afwerking)</p> <p>33. Portioneer de skrei (snijd door de folie en verwijder die daarna pas). Leg op een metalen plaatje en brand de bovenzijde af. Zet voor vijf minuten in een oven van 160°C. haal uit de oven en plaats een schijf duxelle op de skrei. Zet terug in de oven gedurende ca drie minuten.</p>
---	---

Opmaak en uitserveren

Breek de kroepoek in stukjes ter grootte van de skrei. Spuit hierop wat dopjes knoflookemulsie. Doe hierop wat gefrituurde cavolo en blaadjes of bloemetjes van het seizoen.

Zet de skrei op een kombord, doe hierop wat gestoofde cavolo, spuit daarop wat knoflook-emulsiesaus. Zet daarop het kroepoekje.

Serveer aan tafel de hete paddenstoelenbouillon.

Eisbein, Blote Billetjes in het Gras, Piccalilli

Eisbein

Ca 2 à 2,5 kg Varkensbovenpoot (150 à 200 g pp 'vuil gewicht')

Pekelzout (het Eisbein is al gepekeld door de chef)

Winterwortel

Ui

1/3 bos bleekselderij

1 prei

Jeneverbes

Laurier

Peperkorrels

Karwijzaad

Voor de marinade:

Flesje pils

Neutrale olie

Honing

Karwijzaad

Knoflook geraspt

Witte bonen (krombek)

Voorgeweekte witte bonen

(Krombek) (100 g drooggewicht)

Mosterd-roomsaus

Scherpe mosterd

(zeer) grove mosterd

400 g Room

2 bollen knoflook

Eisbein

34. Wrijf de losse schillen van de ui en de bollen knoflook, snijd de ui (N/Z) in vieren en de knoflook (O/W) in tweeën. Snijd de wortel, prei en bleekselder in handzame stukken. Doe de varkenspoot, kruiden en specerijen in een ruime pan en vul aan met zoveel water dat het vlees helemaal onder staat. Breng aan de kook en laat 1,5 uur sudderen.

35. Maak een marinade van de ingrediënten.

36. Zodra het vlees gekookt is, haal uit het kookvocht (reserveer het kookvocht: zie hieronder), dep goed droog, snijd huid en speklaag in in lange halen met ca een cm tussenruimte, bestrijk met de marinade, plaats een kerntemperatuurmeter en zet het alarm hiervan op 70°C. Zet in een voorverwarmde oven van 220°C en schakel de bovengrillfunctie in. Zodra de huid krokant is: schakel de grill uit. Zodra de kerntemperatuur bereikt is en de huid nog niet krokant: schakel alleen de bovengrill in. Bedruip het vlees tussentijds met extra marinade.

37. Zodra het vlees én gaar én krokant is: haal uit de oven en laat wat afkoelen. Verwijder overollig vet en 'blubber'. Trancheer in plakken, elk met een stukje krokante huid. Reserveer warm.

38. Zeef het kookvocht, kook in tot een fond, laat afkoelen en vries in in handzame hoeveelheden (ca 350 g)

Witte bonen (krombek)

39. Breng de voorgeweekte bonen met kookvocht van het Eisbein aan de kook. Vul regelmatig kookvocht aan. Houd tegen de kook aan tot de bonen 'boterzacht' zijn. Laat niet (uitbundig) koken, want dan gaan de bonen stuk.

Mosterd-roomsaus

40. Wikkel de bollen knoflook in alufolie en pof in een oven van 170°C (samen met het Eisbein) gedurende 45 minuten. Laat afkoelen, maak de pakketjes open en knijp knoflookpuree met de hand uit de bollen. Doe in een pannetje. Voeg hieraan de room, scherpe en grove mosterd toe. Breng op smaak en reserveer.

Piccalilli

Kleine roosjes bloemkool (van het voorgerecht)

Winterwortel
Zilveruitjes in zoetzuur (potje)
Scherpe mosterd (Colman's)
Kurkuma
Kerriepoeder
Korianderzaad (gekneusd)
Wit mosterdzaad
Zwarte peper
Bloem
Azijs (witte wijnazijn o.i.d.)
Basterdsuiker (lichtbruin)
zout

Aardappelmousseline

1 kg Beemster Valery aardappel
350 g Volle melk
30 g boter
Extra melk voor de juiste consistentie
Peper, zout, nootmuskaat

Snijbonen

6 snijbonen
Veel zout
Boter

Piccalilli snelle methode (zie NB1)

41. Bloemkool in kleine roosjes, wortel in brunoise, zilveruitjes doormidden (N/Z).
Neem van elk ca 100 g en houd elke soort apart (250 à 300 g groenten totaal). Blancheer de bloemkool en wortel in kokend water tot juist beetgaar.
42. Neem ca 10 g scherpe mosterd, 3 g kurkuma, 2 g kerriepoeder en een flinke draai zwarte peper. Meng dit met 10 g bloem, ongeveer de helft van de 250 g witte azijn en 80 g basterdsuiker. Maak hier een papje van. Verwarm de rest van de azijn met koriander en mosterdzaad tot het kookpunt en doe er het papje geleidelijk en onder constant krachtig roeren bij. Laat de bloem garen. Corrigeer eventueel voor smaak en consistentie.
43. Voeg nu de wortelbrunoise, de bloemkoolroosjes en de zilveruitjes toe. Zet van het vuur en laat afkoelen.

Aardappelmousseline

44. Plaats de Vlinder in de Thermomix.
Schil de aardappelen, snijd ze in blokjes van ongeveer 2x2 cm. Spoel ze goed af in koud water, laat uitlekken en doe in de Thermomix. Voeg 350 g volle melk toe.
Doe de deksel ZONDER DE MAATBEKER op de Thermomix. Stel in: 20 minuten, 100°C, snelheid 1. Zodra dit klaar is: voeg 35 g boter toe PLAATS DE MAATBEKER en stel in: 30 sec en snelheid 3,5.
Controleer smaak en consistentie en voeg eventueel zout, peper, nootmuskaat en/of extra melk toe. Draai er in zeer korte tijd op stand 4,5 een luchtige mousseline van.
Reserveer in een (warmtebestendige) spuitzak en houd warm in de warmhoudkast.
NB: het kan zijn dat er toch harde stukjes in de mousseline zitten: in dat
45. geval passeren door een zeef.

Snijbonen

46. Gebruik een pan waar de snijbonen in hun geheel plat in kunnen liggen (grote koekenpan). Breng ruim water aan de kook tot 'onstuimig' en voeg extreem veel zout toe. (Zie voor kooktechnische toelichting NB2). Blancheer hierin de bonen in zijn geheel tot juist beetgaar. Koel terug op ijswater en droog daarna goed af met een theedoek. Snijd de

	bonen nu in stukjes met een rechte hoek en een hoek onder 45°. Bedek met een filmpje vetstof (gesmolten boter) en reserveer afgedekt en op kamertemperatuur.
--	--

NB1a: We maken hier gebruik van een snelle methode: groenten garen slecht in een zure vloeistof. Daarom moet normaal gesproken een piccalilli zeer lang rijpen (2 weken). Voor de snelle methode koken we dus de groenten eerst beetgaar in gewoon water.

NB1b: 'Piccalilly' is de Nederlandse schrijfwijze. De originele Engelse schrijfwijze is 'Piccalilli'.

NB2: Kooktechnische toelichting koken snijboon: we koken de snijboon in zijn geheel en in extreem zout water. Daarna koelen we meteen terug op ijswater, spoelen de bonen na in 'gewoon' water en drogen zo goed mogelijk met een doek. Daarna snijden we de boon in de gewenste vorm en reserveren onder een dun laagje vetstof. Waarom doen we dit?

- Extreem zout water helpt om de boon knalgroen te krijgen. Ook het terugkoelen op ijswater helpt bij dit proces.
- We koken de boon in zijn geheel: zo kan er geen (zout) kookwater in lopen.
- Door een filmpje vetstof aan te brengen verkleuren de gekookte boontjes veel minder snel en behouden ze dus hun knalgroene kleur veel langer. Het opwarmen juist voor service lukt met wat vetstof aanzienlijk beter dan zonder vetstof.

Opmaak en uitserveren



Warm de saus op en doe in saucières voor gebruik aan tafel.

Warm platte borden voor; warm de snijboontjes (met wat boter en heel weinig water) en de witte bonen (in wat kookvocht) op.

Plaats met een steker (rond of rechthoekig) de aardappelmouseline of maak een swoosh (logo Nike). Steek hierin de snijboontjes en plaats hiertussen de witte bonen.

Plaats enkele tranches Eisbein, elk met een

knapperige korst op het bord. Garneer met wat piccalilli.

Server eventueel extra piccalilli op kleine schaaltes en met een lepeltje aan tafel.

Server de saus aan tafel.

Topinamboer-ijs, Witte Chocolade, Bloedsinaasappel

<p>Topinamboer-ijs 300 g aardpeer</p> <p>130 g sacharose 100 g kookwater topinamboer 190 g topinamboer-puree (van topinamboer hierboven) 240 g volle melk 10 g magere melkpoeder 65 g room 35% 15 g dextrose 0,75 g Locust 0,75 g Guar (Stabilize)</p> <p>Ca 1 g Cortina (smeer aan het roerwerk van de ijsmachine)</p> <p>De schillen van topinamboer (zie hierboven)</p> <p>Galette Ca 75 g witte chocoladedruppels</p> <p>Ca 50 g gehakte hazelnoot (je ontvangt dit van het tussengerecht)</p> <p>De gedroogde topinamboerschillen</p> <p>200 g witte chocolade</p>	<p>Topinamboer-ijs (zie NB3)</p> <p>47. Zet een grote metalen schaal en een bewaarbakje in de vriezer. Knip een bakpapiertje op de breedte van het bewaarbakje met flink wat overlengte. Doe wat jonge jenever tussen de keteltjes en laat de ijsmachine voorcoelen. Smeer al ca 1 g Cortina aan het roerwerk.</p> <p>48. Kook de topinamboer met schil helemaal gaar. Giet af en behoud het kookvocht. Laat de topinamboer wat afkoelen, snijd (N/Z) doormidden. Leg op de snijkant en knijp de schil er af. Reserveer de schil voor verdere bereiding: zie hieronder. Pureer de topinamboer en weeg hiervan 190 g af.</p> <p>49. Doe alle ingrediënten m.u.v. de Cortina in de Thermomix. Blender krachtig (stand 4,5) tot homogeen, stel de tijd in op 20 minuten en stel de temperatuur in op 85°C. Start de mixer door op stand 2 te zetten.</p> <p>50. Zodra de temperatuur van 85°C bereikt is: zet de temperatuur op 0. Laat draaiend afkoelen tot ca 60°C. Giet de mix eerst op de grote voorgekoelde schaal en daarna meteen in de draaiende en voorgekoelde ijsmachine.</p> <p>51. Zodra het ijs de juiste consistentie heeft: schep over in het bewaarbakje, dek af met het bakpapiertje en zet meteen in de vriezer om verder af te koelen en te rijpen.</p> <p>52. Spreid de schillen van de topinamboer op een siliconenmat op een bakplaat en droog ze op 105°C in de oven.</p> <p>Galette</p> <p>53. Spreid ca 75 g witte chocoladedruppels op een bakplaat met siliconenmat en plaats in een oven van 150°C tot de chocolade bruin is (ca 15 minuten)</p> <p>54. Draai de gekaramelliseerde witte chocolade in een blender of keukenmachine (Magimix kleine kom) tot een lopende pasta en reserveer op kamertemperatuur in een spuitzakje.</p> <p>55. Frituur de schillen tot krokant, laat uitlekken en reserveer luchtdicht en op een keukenpapiertje</p> <p>56. Smelt de chocolade in de magnetron, giet op de platte schaal bedekt met bakpapier en</p>
---	---

<p>Maldonzout</p> <p>Bloedsinaasappel 12 bloedsinaasappelen (1 pp) Kappa Locust Suiker</p> <p>Garnering: Honey cress of Atsina cress</p>	<p>strijk uit tot een dikte van één à twee millimeter. Strooi hier de hazelnoot in. Verkrummel de topinamboerschillen en strooi die ook in de nog dikvloeibare chocolade. Voeg nog (zeer weinig) Maldon zoutschilfertjes toe.</p> <p>57. Laat stollen (in de koelkast) en steek rondjes met een diameter van 70 mm uit. Reserveer in de koelkast.</p> <p>Bloedsinaasappel</p> <p>58. Snijd van de bloedsinaasappelen kop en kont af en schil ze daarna (van boven naar beneden) zo dat er geen schil of velletjes meer aan het vruchtvlees zitten. Snijd à vif en reserveer. Vang meteen het sap op.</p> <p>59. Pers de restanten van de sinaasappelen uit en zeef het sap tot je 200g gezeefd sap hebt. Voeg aan 20 g suiker toe: 2 g Kappa en 0,5 g Locust, roer door, doe bij het sap en breng roerend tegen de kook aan. Houd deze temperatuur gedurende twee minuten aan. Stort het sap in een schaal of bak en laat geleren.</p> <p>60. Blender de gel van sap tot een gladde crème (kleine kom Magimix) en reserveer bij kamertemperatuur in een spuitzakje / doseerflesje.</p>
--	---

NB3: de werkmethode voor ijs maken is hier aangepast aan de beperkte tijd op een kookavond. Indien je het ijs thuis maakt, volg dan de werkmethode zoals op het kennisplatform van Le Cuisinier vermeld staat bij [Bijzondere IJsrecepten](#)

Opmaak en uitserveren



Spuit in een zigzagpatroon dunne strepen van de gel van bloedsinaasappel op de chocolade-galette en spuit hier tussen kleine dopjes van de gekaramelliseerde witte chocolade. Werk af met cress.

Plaats negen à 12 segmenten van bloedsinaasappel in een kombord; laat in het midden wat ruimte. Plaats hierin een flinke bol topinamboer-ijs. Doe wat gebroken nootjes (anti slip) op het ijs en plaats de galette op het ijs.