



Ingrediënten

Chioggia bieten

- 500 gram
- bloem
- 250 gram grof zeezout
- 1 ei
- extra water
- extra bloem
- 300 gram Chioggia biet

Crème van pastinaak

- 250 gram aardappels
- 250 gram pastinaak
- 2 goudreinetten
- 100 gram gerookt ontbijtspek,
- ragfijn gesneden
- 100 ml room
- 50 gram boter

Knolselderijschuim met oude kaas en grove mosterd

- 50 gram oude kaas
- 50 gram grove mosterd
- 300 gram knolselder in blokjes
- 300 gram kippenbouillon
- 200 gram room
- 2 blaadjes gelatine
- peper en zout

Tempura van harde kruiden en gemengde paddenstoelen

- 4 eetlepels witte bloem
- 80 ml ijswater
- 4 eetlepels maïzena
- 1 eierdooier
- 1/4 theelepel zout
- 1/4 theelepel basterdsuiker
- 1 theelepel sesamololie
- 1/2 theelepel bakpoeder
- Diverse schoongemaakte paddenstoelen:
 - pied de mouton -cantarellen
 - trompet de la mort -pied blue -cèpes
 - akkerzwammen -kleine takjes thijm,het liefst met bloesem

Truffelaardappel spiegel met komijnzaad

- 200 gram truffelaardappelen
- 200 ml vloeibaar eiwit
- 20 gram komijnzaad
- zout en peper

Chioggia bieten in een zoutkorst

crème van pastinaak, knolselderijschuim met oude kaas en grove mosterd, tempura van harde kruiden en gemengde paddenstoelen, truffelaardappel spiegel met komijnzaad.

Bereidingswijze

Chioggia bieten in een zoutkorst

Meng de bloem, het zeezout en het ei met de mixer. Voeg beetje bij beetje water toe totdat er een mooi deeg ontstaat. Rol het deeg uit tot het plat is en bestuif met bloem zodat het deeg niet te nat is. Pak de bietjes met het deeg in. Bak 75 à 90 minuten af in de oven op 175°C.

Crème van pastinaak, appel en gerookt spek

Schil de aardappelen en de pastinaak en snij ze in gelijke stukken. Kook ze met zout in water, voeg na een kleine 10 minuten de appel toe, geschild en zonder klokhuis. Bak het spek in een pan, blus dit af met de room en voeg de boter toe. Haal de groenten door de pureeknijper en roer de warme room er doorheen. Wrijf de puree door een zeef heen en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Knolselderijschuim met oude kaas en grove mosterd

Maak de knolselder schoon en snij deze in stukken, doe deze met de overige ingrediënten in een pan. Kook het geheel rustig een minuut of 15 totdat alles gaar is en pureer het geheel. Week de gelatine in koud water, los deze vervolgens op in een beetje heet water en meng het met de puree. Breng op smaak met de kruiden, giet het mengsel door puntzeef en laat het afkoelen. In koud gieten en 2 pa-tronen op draaien. Let op: voor koud gebruik.

Tempura van harde kruiden en gemengde paddenstoelen

Meng de ingrediënten voor het beslag. Verhit een laag olie in een diepe pan of frituurpan tot 180 graden. Haal de paddenstoelen eerst door de bloem en dan door het beslag. Frituur de paddenstoelen in de pan met de olie tot ze goudbruin zijn.

Truffelaardappel spiegel met komijnzaad

Boen eerst de aardappels schoon en kook ze in de schil gedurende ongeveer twintig minuten in rustig kokend water. Als de aardappels gaar zijn, giet je ze af en laat ze even uitdampen. Verwijder de schil van de nog warme aardappel. Duw de gekookte en geschilde aardappels door een bolzeef met een pollepel. Weeg 100 gram gepureerde aardappel af en meng dit met 100 gram vloeibaar eiwit. Breng op smaak met zout en peper, maar hou er rekening mee dat het vocht later uit de aardappel verdampst en daardoor de smaak sterker wordt.

Smeer het mengsel dun uit op siliconenmatten en besprenkel met komijnzaad, droog het mengsel ongeveer dertig minuten in een oven op 80°C.

Bon appétit!

Herman Klukkert

Chefkok VHC Jongens