

Kookchallenge

mei 2020

Menu de la liberté

ORANGE

le danger

ROUGE

s'enflamme

BLANC

le silence

BLEU

dans l'espoir

Orange

Duo van wortel en asperge,
met wortelcrème en
oost-indische kers, gebakken
beukenzwam met tahoon
cress, en geitenkaascrème
met wortelsiroop



Rouge

Salade van rauwe aspergelinten in een balsamico/basilicum dressing, met in rode biet gemarineerde zalm, gedroogde en verse aardbeien, en vene cress



Blanc

Kabeljauw met aardappelpuree,
asperges met kwartelei, en een
gebakken koningsoesterzwam
met een olie van daslook en
een daslookbloem



Bleu

Asperge ijs met een vleugje vanille, met een saus van blauwe bessen en citroenverbena met daarbij een merengue schuimpje en een amandelkoekje met vergeet-me-nietjes



Reception

ORANGE

le danger

ROUGE

s'enflamme

BLANC

le silence

BLEU

dans l'espoir



Orange

Asperge en wortel

1 aspergetop p.p.

1 bospeen p.p.

zout

Wortels en asperges schillen, daarna koken met een snufje zout. Wortel en asperge moeten nog een beetje een bite hebben.

Wortelcreme

2 winterwortels

klontje boter

beetje citroen rasp en sap

zout/peper

Wortels garen, daarna pureren met blender. Klontje boter erbij, scheutje citroensap en rasp, zout en peper. Daarna weer pureren.

Beukenzwam

witte beukenzwam

boter

zout/peper

tahoon cress

Beukenzwammetjes los snijden,
kort bakken in boter, op smaak
brengen met peper en zout,
serveren met tahoon cress

Crème van geitenkaas

100 gr zachte geitenkaas

2 el crème fraîche

scheutje citroensap

zout/ peper

Geitenkaas mengen met de
creme fraîche, citroensap en
zout en peper tot het een egale
crème wordt

Wortelsiroop

100 ml wortelsap

20 gr suiker

De ingrediënten laten inkoken
totdat er een siroop ontstaat.



Rouge

Salade van rauwe asperge

1 asperge p.p.

1 el witte balsamico azijn

2 el olijfolie

handje basilicum

Schil de asperges rondom, zoals gebruikelijk. Schil ze daarna met de aspergeschiller in dunne linten. Maak met de staafmixer een dressing van de overige ingrediënten.

klein beetje bieslook

zout/peper

vene cress

Meng de asperges met de dressing en laat even intrekken. Bij de opmaak het bord decoreren met vene cress

In rode biet gemarineerde zalm

*1 zalmfilet zonder huid
een grote rode gekookte biet
60 gram zeezout
40 gram bruine basterdsuiker*

Biet, zout, basterdsuiker en citroenrasp en sap in de blender pureren. Zalm inwrijven met peper, en daarna insmeren met de bietenpuree.

*rasp en sap van 1 citroen
zout/ peper*

In de koelkast de zalm 24 uur laten marinieren. Daarna zalm van puree ontdoen en in plakken snijden

Gedroogde aardbei

1 aardbei p.p.

Aardbei in dunne plakken snijden. Oven op 60 graden zetten. Plakjes aardbei op bakpapier leggen. In 5 uur laten drogen in de oven. Ovendeur op een kier zetten.



Blanc

Kabeljauw

*1 kabeljauwhaasje p.p.
olijfolie
zout/peper*

Kabeljauw bakken met peper en zout kruiden, daarna in olijfolie bakken.

Asperges

*2 asperges p.p.
zout*

Asperges schillen en koken in water met een snufje zout.

Koningsoesterzwam

1 koningsoesterzwam

boter

zout/peper

Koningsoesterzwam over de lengte in plakken snijden. Braden in een klontje boter en kruiden met peper en zout

Kwartelei

2 kwarteleitjes p.p.

Kwarteleitjes ongeveer 5 minuten laten koken.

Daslook olie

handje daslookblad

100 ml olijfolie

klein scheutje limoensap

daslook bloem

Daslook, olie en limoensap mixen met de staafmixer. Alles uit laten lekken in een zeef en de groen olie opvangen. Bord dressereren met de olie, daslookblad en bloem



Bleu

Asperge ijs

*300 gr asperges
350 ml volle melk
350 ml slagroom
125 gr suiker*

Snijd de asperges in stukken. Asperges, melk en merg van het vanillestokje in een pan aan de kook brengen. Daarna het vuur uitzetten en 30 min. laten trekken. Zeef dan de

*4 eierdooiers
1 vanille stokje*

aspergemelk, de asperges kunnen weg. Meng de suiker en de eierdooiers. Breng de aspergemelk weer aan de kook. Meng het daarna beetje bij beetje bij het suiker/eiermengsel.

Verwarm het gehele mengsel tot het dikker wordt (82gr C). Daarna bij koude slagroom gieten. Laten afkoelen in koelkast, daarna ijs van draaien.

Blauwe bes-citroenverbena saus

250 gr blauwe bessen
5 blaadjes citroenverbena
50 ml water
50 gr kristalsuiker

Breng alle ingrediënten aan de kook. Kook het ongeveer 10 minuten in. Pureer met de staafmixer

Amandeltong, schuimpje en vergeet-me-nietje

Bord opmaken met amandeltongkoekje, schuimpje en de bloemen van een vergeet-me-nietje

Meta Menkveld

Maandag 3A