

Receptuur Koolraap

NIERSTICHTING



Receptuur Koolraap

NIERSTICHTING

Crème geroosterde ui

- 2 kilo Hollandse uien
- 3 liter groente thee (bouillon)
- 4 gram Xantana

Bereiding

Ontdoe de uien van de schil en halveer deze.

Bak ze vervolgens aan op de platte kant tot ze bijna verbranden en pof ze daarna verder in de oven voor 20 minuten op 180 graden.

Kook daarna de uien in de bouillon verder gaar en laat het vocht goed reduceren.

Wanneer de uien goed gaar zijn draai je ze door in de thermoblender met eventueel iets van het kookvocht en de xantana tot een mooie gladde crème.



Receptuur Koolraap

NIERSTICHTING

Poeder van ui

- 1 kilo Hollandse uien
- 1 ml groene ui olie
- 100 gram malto surprise poeder

Bereiding

Snipper de uien in brunoise en frituur deze goudbruin en droog verder in de dehydrater.

Meng alle ingrediënten samen en blender dit tot een poeder

Tuille van ui

- 200 gram ui crème
- 30 ml eiwit
- 45 gram patentbloem
- 10 gram procrunx sosa
- 6 gram gemalen gerookte witte penja peper

Bereiding

Meng alles en smeer uit in gewenste vorm.

Bak af goudbruin op 150 graden.



Receptuur Koolraap

NIERSTICHTING

Kaviaar van mosterdzaad

- 100 gram mosterdzaad
- 60 gram Acacia honing
- 100 ml appelsap
- 20 ml appel azijn

Bereiding

Gaar de mosterdzaad eerst door deze in ruim water af te koken en spoel daarna goed af.

Meng met de rest van de ingrediënten en laat rustig verder garen zodat het vocht reduceert en het mosterdzaad glaceert in de suiker van de honing.

Olie van lavas

- 500 ml zonnebloem olie
- 100 gram Lavas (maggi kruid)

Bereiding

Draai de olie en lavas in de thermoblender voor 8 minuten en giet daarna direct door een fijne doek met een bak op ijswater om terug te koelen.

Reserveer de olie in een spuitflesje.



Receptuur Koolraap

NIERSTICHTING

Koolraap

- 2 stuks grote koolraap
- 2 liter water
- 60 gram kombu
- 1 espresso

Bereiding

Maak een bouillon van water en de kombu.

Snij plakken van de koolraap van 3cm en gaar deze tot beetgaar in de bouillon.

Droog de plakken daarna voor 6 uur in de dehydrater op 60 graden en snijd vervolgens mooie blokjes.

Kook een deel van de bouillon in met de espresso en glaceer hier a la minute de blokjes in.



Receptuur Koolraap

NIERSTICHTING

Hollandaise

- 110 gram eidooier
- 20 ml sushi azijn
- 25 ml dashi (basis kombu + Katsuobushi)
- 25 ml sake
- 100 gram roomboter
- 75 gram vet van wagyu

Bereiding

Meng eidooier, sushi azijn, sake en dashi en gaar als een Hollandaise saus.

Voeg daarna de gesmolten boter en wagyu vet toe.

Reserveer in een siphon en houd warm.

