

# Witloofrolletje Hof van Clevestijl



## Ingredienten

- 8 stronkjes grondwitloof
- 220 gram buikspek

## Bereiding

Gezien de veelheid van ingrediënten vermelden wij ze hier :

### Witloof :

8 stronkjes grondwitloof

60 gram boter en 2 el. transglutaminaat

### Buikspek :

220 gram buikspek

1 kg. grof zeezout

### Gel van Comté :

gevogeltebouillon

300 ml. volle melk

7,5 gr. agar agar

150 gr. geraspte Comté kaas

## **Laksa**

250 ml. bruine fond

1 el sojasaus

½ stengel citroengras, mespunt gember, mespunt 5 spices

1 el. appel-peer siroop

½ teentje knoflook

## **Eitjes :**

8 kwarteleitjes

## **Bouillon :**

500 ml. gevogelteconsommé

45 gr. bellota ham

100 gr. gekookte ham

1 tl. guargom

## **Crumble :**

3 à 4 sneetjes gekookte ham

## **Puree :**

150 gr. ratte aardappeltjes

50 gr. boter

vers gemalen peper en zeezout

## **Afwerking :**

olijfolie

pata negra

enkele blaadjes postelein

fleur de sel

## **Witloof : daags tevoren**

- Oven voorverwarmen op 150°.
- Verwijder hart van het witloof, maar zorg dat de blaadjes niet openvallen. Smelt de boter en kleur de

stronkjes lichtjes hierin, beide kanten kruiden met peper en zout. Giet er een bodempje water bij en dek af met bakpapier. Zet dit ongeveer een uurtje in de voorverwarmde oven.

- Haal de stronkjes uit de pan en leg ze op een geperforeerde plaat. Vang het bakvocht op en bewaar dit voor later. Dek het witloof af met een volle plaat, en verzwaar dit met een gewicht.

- Laat het geheel zo afkoelen.

- Snij dan de stronkjes overlangs, leg ze naats elkaar op een handdoek en “kleef” ze aan elkaar met transglutaminaat. Vouw de handdoek dicht en plaats er opnieuw een gewicht op. Laat dit gedurende een tiental uren afkoelen in de koelkast.

### **Buikspek : daags tevoren**

- Vul eens chaal met de helft van het zeezout, leg er het buikspek op en doe de redt van het zeezout erover. laat 1,5 uur rusten in de koelkast. Spoel goed af en trek vacuum.

- Gaar het spek 18 uur in een warmwaterbad van 62°

### **Gel van Comté :**

- Vul het opgevangen witloofvocht aan met gevogeltebouillon tot 200 ml., voeg melk toe, laat even opkoken en laat de agar agar 30 seconden meekoken. Smelt de Comté erin en stort uit op een diepe plaat, laat afkoelen in de ijskast. Blender fijn en verwarm zacht voor het serveren.

### **Laksa :**

- kook alle ingredienten in tot een stroperige massa en zeef de saus. Neem het buikspek uit het warmwaterbad en snijd er twee mooie stukken uit. Bak aan in een antikleefpan, kruid af met peper.

- Borstel de laksaus over het vlees en zet 10 min. in de oven op 160°

### **Kwarteleitjes :**

- kook 13 minuten in een warmwaterbad op 63°

### **Bouillon :**

- Kook de gevogelteconsommé op met beide soorten ham, laat ca. 5 à 10 min. rustig infuseren en passeer door een zeef. Voeg de guergom bij en kook terug 30 sec.

- laat afkoelen

### **Crumble :**

- droog de ham op een bakpapier ruim een uur in de oven op 110-120°, hak de gedroogde ham fijn tot een crumble.

**Aardappelpuree :**

- Kook de aardappelen in licht gezouten water, passeer door een zeef en meng de boter erdoor.
- Breng op smaak met peper en zout, en lepel alles in een spuitzak.

**Afwerking :**

- Snijd witloof in staafjes en kleur deze kort in hete olijfolie.
- Trek een dikke lijn gel van Comté op het bord, en zet het gebakken witloof erop.
- Werk af met enkele dotjes puree.
- Breek de kwarteleitjes voorzichtig open en bestrooi ze lichtjes met peper.
- Garneer met crumble van ham, het gelakeerd spek en de pata negra.
- Top af met blaadjes postelein en een beetje fleur de sel.