

# Pladijs en wulken



## Ingredienten

### Voor 4 personen:

- 1 pladijs ( 1 kg )
- 500 gram verse wulken
- 300 gram dooierzwammen
- 500 gram bintjes
- 1 grof zout
- 1 roze pompelmoes
- 2 takjes jeneverbessen, vers
- 1 mespuntje knoflook

### Crème van waterkers:

- 2 botjes waterkers
- 200 gram verse spinazie
- 1 zeste van 1/4 citroen
- 1 mespuntje knoflook
- 2 dl Melk
- 4 gram agar agar

### Amandelmelk:

- 200 gram amandelen
- 400 cl mineraalwater
- 1 gram sucro
- 1 Zout

### Court-bouillon:

- 1 ui, wortel en selder
- 1 peperbollen

- 1 kridentuultje

## Bereiding

Start met de court bouillon : Kook de groenten met kridentuul en peperbollen. Laat 15 min. koken en voeg op het einde een scheutje witte wijn en een beetje citroensap toe.

Was de wulken 2 à 3 keer en pocheer ca. 1 uur in de court bouillon.

Was de bintjes en laat ze op grof zout 45 minuten garen in de oven op 180 °C. haal uit de schil en maak er een gladde puree van. Warm houden.

Fileer de pladijs en laat het vel eraan. Spoel af.

Kruid met zout en laat met klontje boter vacuum garen op 50°C gedurende 7 à 8 minuten.

Verfris in ijswater.

Bereid de amandelmelk : blender de amandelen met 400 gram mineraalwater, laat 45 minuten staan en zeef door een neteldoek.

Voeg de sucro toe en een snuifje zout, houd aan de kant.

Maak de crème van waterkers en spinazie. Blancheer de spinazie en waterkers gedurende 2 minuutjes, verfris en knijp uit.

Hak grof. Verwarm de melk op samen met citroensap, knoflook en agar agar. Voeg, wanneer kookt, waterkers en spinazie toe, roer en stort uit. Als de massa opgesteven is tot een gel, cutter ze fijn en duw door de zeef. Doe in een spuitbus.

Schil de pompelmoes tot op vruchtvlees, versnij in kleine partjes.

Pluk de jeneverbessen.

Maak de dooierzwammen schoon en was ze tweemaal kort, dep droog.

Snij ondertussen de pladijs in vierkantjes en leg op een beboterde ovenschaal.

Haal de wulken uit de schelpen en snijd in twee.

Bak de dooierzwammen kort aan in boter en knoflook.

Laat de wulken even de warmte van de pan zien, doe bij de dooierzwammen samen met de pompelmoes en de jeneverbessen.

Warm de pladijs kort op in de oven.

Schuim de amandelmelk op.

Leg de dooierzwammen op het bord, dresseer de pladijs er tegenaan, en werk af met de aardappelpuree, waterkerscrème en amandelmelk.