

SINT-JAKOBSVRUCHT â€™ AARDPEER - WATERKERS

Ingredienten

Bereiding

INGREDIENTEN (4 PERSONEN)

Carpaccio Sint-Jakobsvrucht:

- 6 Sint-Jakobsvruchten

Zalf van aardpeer:

- 500g aardpeer
- 250ml room 40%
- Peper & zout

Chips van aardpeer:

- 75g gekookte rijst
- 100ml water
- 2g zout
- 150g zalf van aardpeer

Kippenfond: (Tip: maak meteen een grote hoeveelheid en vries de rest in)

- 10l gezouten water
- 10l water
- 2kg kippenvleugels
- 1 wortel grof gesneden
- 1 selder grof gesneden
- 1 ui
- 2 preistengels (enkel het groen), grof gesneden
- Bouquet garni (tijm, laurier, peterseliestengels)
- Peper & zout

Coulis van waterkers:

- 1 bot waterkers
- 150ml kippenfond
- Peper & zout

Gebakken en geglaceerde aardpeer:

- 2 aardperen
- 2el olijfolie
- scheutje chardonnay-azijn
- 100ml kippenfond

BEREIDING

Carpaccio Sint-Jakobsvrucht:

- Open de schelpen en kuis de coquilles op.
- Snijd zorgvuldig in dunne plakjes.

Zalf van aardpeer:

- Schil de aardpeer en leg in de Thermomix.
- Zet onder met room 40% en gaar in de Thermomix op 100°C gedurende ongeveer 20 minuten.
- Kruid af met peper en zout en mix alles in een blender tot een gladde zalf.
- Wrijf ten slotte door een fijne zeef.

Chips van aardpeer:

- Verwarm alles samen in de Thermomix gedurende 20 minuten op 90° C.
- Mix vervolgens alles tot een gladde massa en strijk uit op een bakplaat.
- Bak gedurende ongeveer 35 minuten af op 120°C.

Kippenfond:

- Breng de kippenvleugels aan de kook in gezouten water, laat even doorkoken.
- Giet af en laat de vleugels afkoelen onder koud stromend water.
- Zet de kippenvleugels opnieuw onder water in een kom en breng aan de kook.
- Voeg het bouquet garni en de groenten toe. Kruid met peper en zout.
- Laat op een zacht vuur rustig doorkoken, ongeveer 3 uur lang.
- Wanneer de kippenvleugels gaar zijn, giet dan de fond door een zeef en vang het vocht op.
- Het vlees van de vleugeltjes kan gebruikt worden in de consommé (zie tussengerecht).

Coulis van waterkers:

- Pluk de blaadjes van de waterkers.
- Blancheer ze en blend samen met de kippenfond tot een coulis.
- Wrijf door een fijne zeef.

Gebakken en geplateerde aardpeer:

- Versnijd de aardpeer en bak deze in olijfolie.
- Blus af met chardonnay-azijn en kippenfond.
- Gebruik ronde borden voor dit gerecht.
- Smeer de zalf van aardpeer in het midden van het bord uit.
- Leg de Sint-Jakobsvruchten erop en kruid af met peper. Giet er een scheutje olijfolie over.
- Spuit de coulis van waterkers rond het geheel en leg de gebakken aardpeer bovenop de coquilles.
- Werk af met cresson en waterkers.