

Structuren van tomaat en krokante nori met sesam



Ingrediënten

Bereiding

Benodigdheden

Ingrediënten voor 8 personen:

Voor de sorbet van tomaat met dragon:

250 g coulis van tomaat (passata van Elvea)

Zeezout

Cayennepeper

50 g suiker

10 g druivensuiker

1/2 el glucosesiroop

1,5 tl banyuls azijn

1 dl water

1/2 el tomatenketchup

Enkele dragonblaadjes, fijngesneden

Voor de gemarineerde tomaten:

1/2 doosje kerstomaten rood

1/2 doosje kerstomaten geel

1/2 doosje kerstomaten ovaal rood

250 g groene tomaten

1 sjalot

50 ml olijfolie

10 g balsamicoazijn

25 g xeresazijn

1/2 tl suiker

(Seaweed) peper

Sel de guérande

1 pijpajuin

Voor het krokantje van tomaat:

125 g tomatencoulis
1/2 el ketchup
25 g bloem
5 g witte balsamicoazijn

Voor de gelei van tomaat:

100 g tomatencoulis
10 g suiker
5 g balsamicoazijn
1,5 g agar agar

voor de krokante nori met sesam

200 g zwarte sesampasta
4 blaadjes nori (in stukjes gescheurd)
200 g eiwit
200 g gezeefde bloem
zout (naar smaak)

voor de garnituur:

eetbare bloemtjes
zwarte olijven op pekkel (niet op olie)

Werkwijze

Voor de sorbet van tomaat met dragon:

Kruid de coulis goed met zeezout en een beetje cayennepeper.

Kook het water met de suiker, druivensuiker, glucose en azijn tot de suiker is opgelost en voeg de coulis van tomaat en de ketchup erbij.

Laat afkoelen en voeg de dragon toe. Draai tot sorbet in een sorbetière.

Voor de gemarineerde tomaten:

Snijd de rode en gele tomaatjes in de helft en marineer in 50 ml olijfolie en 10 g balsamicoazijn.

Kruid goed met peper en zeezout.

Emondeer de ovale tomaatjes en meng met gehakte sjalot, 25 g xeresazijn en 1/2 tl suiker.

Snijd de groene tomaat in partjes en kruid goed met (seaweed) peper en sel de guérande.

Snijd de pijpajuin in ringen.

Voor het krokantje van tomaat:

Meng alle ingrediënten samen en warm op tot 80° C gedurende 3 min en laat afkoelen.

Smeer de massa uit op een sjabloon en laat drogen in de oven op 80° C gedurende 1 u 25 min.

Voor de gelei van tomaat:

Breng de coulis aan de kook met de suiker, azijn en agar agar. Stort uit op een bord en laat afkoelen. Steek er met een ronde uitsteekvorm rondjes uit.

voor het krokantje van nori met sesam

Draai de sesampasta met stukjes nori fijn in een keukenmachine.
Voeg vervolgens al draaiend de overige ingrediënten toe.
Strijk het mengsel dun uit op een bakmat en bak op 160°C in ca. 15 minuten krokant.

Het gerecht wordt afgewerkt met olijvenpoeder. Dat maak je zelf door zwarte olijven te drogen in de oven en daarna in de blender te cutteren tot poeder: Giet een klein potje zwarte olijven af, dit moeten olijven op pekel zijn (dus niet op olie) en droog ze 12 uur lang op 65°C (of tot ze droog aanvoelen). Een andere mogelijkheid is om de olijven 3 uur in een gewone oven op 90 °C te drogen. Laat de olijven afkoelen en vermaal ze tot poeder in de blender. (In de microgolfoven lukt dit ook en het gaat veel sneller!).

Schik er de eetbare bloemetjes op.

aangepast recept obv :

<https://www.hap-en-tap.be/structuren-van-tomaat-lomo-langoustine/>

<https://www.foodxperience.com/recept/krokante-nori-sesam>)