

Boom



Ingredienten

Boomstengels:

- 150 g zelfrijzende bloem
- 50 g volle yoghurt
- 1 el olijfolie
- 3 el Water
- Zout

Krokante schil van aardpeer:

- grof zeezout
- 4 aardperen

Olijftapenade:

- 10 g pijnboompitten
- 10 g raketsla
- 50 g zwarte olijven
- 10 g kaas parmezaanse
- 10 g gegaarde aardpeer zie krokante schil
- 10 g olijfolie
- peper en zout

crÃ“me van patÃ©:

- 125 g keelsteke
- 125 g mager varkensvlees
- 75 g varkenslever
- 0.5 g peper
- 2 g Zout
- scheut balsamicoazijn

- scheut cognac
- teen knoflook
- rozemarijn en tijm
- 70 g kippebouillon

crunch van olijf:

- 14 g gedroogde olijven
- 40 g broodkruim
- g fleur de sel
- 4 g inktvisinkt

shot van champignons:

- 10 g sjalot
- olijfolie
- 100 g champignons
- 1 teen knoflook
- tijm, laurier en rozemarijn
- 300 g groentenbouillon
- peper en zout
- ponzu
- sojasaus

Bereiding

Bereidingstijd 8 uur (dag vooraf beginnen voor de krokante aardpeerschil en olijfc crunch)

Boomstengels:

Meng alles in de kom van de keukenrobot tot een homogeen beslag.

Rol het beslag dun uit met behulp van een pastamachine op stand 4. Snij de vellen in de vorm van een boom. Frituur de boompjes op 170°C tot ze goudbruin zijn.

Laat uitlekken op keukenpapier en voeg, indien nodig, nog wat zout toe.

Krokante schil van aardpeer:

Verwarm de oven voor op 170°C.

Vul een bak met zout en leg daarop de aardperen. Bak de aardperen gaar op het zout in de warme oven. Snij de aardperen doormidden en haal ze leeg met behulp van een parisienne lepel. Laat de schillen van de aardperen een nacht drogen op een siliconenmatje in de droogoven op 80°C. Frituur de droge schillen op 170°C. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout.

Crème van paté:

Draai de keelsteke, het varkensvlees en de lever door de vleesmachine. Meng en breng op smaak met peper, zout, balsamicoazijn en cognac. Doe het mengsel in een weckbokaal. Ga er eens met de pepermolen over en voeg een geplette teen knoflook, de rozemarijn en tijm toe. Doe de weckbokaal dicht en stoom drie uur in de steamer aan 100°C. doe de crème in een spuitzak.

Crunch van olijf

Droog de olijven een nacht in een voedseldroger. Verwarm de oven voor op 100° C. meng alle ingrediënten en mix kort in de blender. Bak in 30 minuten in de warme oven en laat afkoelen.

Shot van champignons

Stoof de sjalotten aan in een weinig olijfolie en voeg de champignons, knoflook, rozemarijn, tijm en laurier toe. Bevochtig met de groentebouillon en laat 2 uur trekken. Zeef de bouillon door een passeerdoek en breng op smaak met peper, zout, ponzu en sojasaus

Dresseren

Vul de glaasjes met de jus van champignons. Vul de krokante aardpeerschillen met de tapenade van olijf en bestrooi ze met crunch van zwarte olijf. Spuit wat crème van paté op de boomstengels