



Maandmenu februari 2018 (addendum)

Extra voorgerecht: Rode gort en Blauwe kaas

NB: Indien geen hoeveelheden vermeld: naar behoefte
 samengesteld door Jan Boeren

Voor 10 personen

Ingrediënten

Bereiding

<p>Gort Neutrale olie Sjalot 250 g Gort: Gebruik 25 g parelgort of Alkmaarse gort pp Runderbouillon Alternatief voor vegetarisch gerecht: groentebouillon ca 100 ml bietensap (van 200 g bieten door de sapcentrifuge)</p> <p>Topinamboer crème 100 g topinamboer</p>	<p>Gort Gaar de gort zoals je een risotto maakt: Sjalot fijn snipperen en licht aanzetten in olie. Onder voortdurend roeren steeds bevochtigen met bouillon en bietensap. De gort moet nog 'bite' hebben. Breng op smaak met de topinamboercrème (zie volgende bereiding) Zet de pan met gort in een ruimere pan met water en houd warm. Eventueel en naar behoefte bouillon, bietensap of water toevoegen</p> <p>Topinamboer Pof de topinamboer door elk knolletje in alufolie te wikkelen en op 180 graden ca 45 minuten in de oven te verwarmen. Open de pakketjes en laat wat afkoelen. Schep het vruchtvlees uit de schil, druk door een zeef en draai tot crème met</p>
---	---

<p>Topinamboer chips Enkele topinamboerknolletjes</p> <p>Kaasschuim 150 ml room 70 ml volle melk 3.5 g aardappelzetmeel 60 g blauwe kaas</p> <p>Wontonkrokant Pakje vierkante wontonvelletjes</p> <p>Garnering:fijngesneden bieslook.</p>	<p>staafmixer of blender. Voeg naar smaak room, melk, zout, peper etc toe. Schep door de gort en breng op smaak.</p> <p>Topinamboer chips Schaaf de knolletjes in dunne plakjes en frituur in olie tot goudbruin. Laat uitlekken op papier en bestrooi meteen met fijn zout.</p> <p>Kaasschuim Doe alle ingrediënten bij elkaar en verwarm tegen de kook; roer tot alle kaas is opgelost. Passeer door een fijne zeef en doe in de ISI fles. Zet onder druk met 1 patroon en houd warm.</p> <p>Wontonkrokant Snijd de wontonvelletjes in hele smalle, lange driehoekjes (lengte is lengte wontonvel; breedte is 0,5 – 1 cm). Frituur deze reepjes in olie tot lichtbruin en knapperig. Reserveer op een keukenpapiertje en bestrooi met fijn zout.</p>
---	--

Opmaken en uitserveren

Doe wat gort (met een ijslepel) in een kombord, strooi af met bieslook, leg er de gefrituurde topinamboerchips op, steek er ca vijf wontonreepjes in die rechtop blijven staan. Spuit met de ISI-fles een mooie dop kaasschuim aan de rand van de gort.

NB: alternatief: in plaats van topinamboer kun je ook pastinaak gebruiken.