



Maandmenu januari 2018 (addendum est)

Extra voorgerecht: Gros Gris (grote segrijnslak), beenmerg, gerookt spek, mousseline, kaas

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

Voor 10 personen

Ingrediënten

Bereiding

Ingrediënten	Bereiding
<p>Gros Gris 1/2 zak levende Gros Gris (zak a 1 kg = ca 70 stuks) WUPS en aromaten voor groentebouillon 100 g gerookt spek</p>	<p>Gros Gris Maak een groentebouillon met de WUPS en aromaten. Pocheer hierin de Gros Gris op een temperatuur van 80 – 85 °C gedurende twee a vier uur. (hoe langer, hoe zachter) Snijd ondertussen het spek in zeer kleine brunoise en bak krokant. Reserveer het spek voor de mousseline. Haal de slakken uit de schelp en verwijder het achterste zwarte puntje. Voeg wat boter toe aan de pan waarin de spekjes gebakken zijn en bak hierin de slakjes net krokant. Voeg veel knoflook toe en laat even meebakken. Voeg veel petersepie toe en zet van het vuur. Reserveer.</p>

Mergpijp (rond)

Koop mergpijp van ongeveer 20 cm lang en laat in de lengte doormidden zagen.

Gebruik drie tot vijf van deze stukken

Mousseline

300g lichtkrumige aardappel

Melk, room en boter NB

Peper, zout nootmuskaat NB

Kruiderij en knoflook NB

Peterselie

Diversen

Een harde kaas of verse truffel om over het gerecht te raspen.

Garnering: waterkers of veldsla.

Eventueel beukenzwam (geblancheerd in bouillon en kort aangezet in boter)

Mergpijp

Gaar het merg in de mergpijpjes in een oven van 180 °C gedurende ongeveer 30 minuten.

Schraap het merg uit het bot en voeg toe aan de mousseline. Maak de botten schoon om daarin het gerecht te presenteren.

Mousseline

Laat kruiden en knoflook trekken in de warme melk.

Kook de aardappelen, giet af en laat uitstomen.

Knijp door een pureeknijper. Voeg beetje bij beetje melk, room en boter naar behoefte toe.

Zorg voor een spuitbare consistentie.

Voeg de spekjes en het merg toe. Kruid af met P/Z en nootmuskaat en voeg zeer fijn gesneden peterselie naar behoefte toe.

Doe in een spuitzak en houd warm..

Opmaken en uitserveren

Spuit de mousseline op het bord. Plaats hierop vier tot zes Gros Gris (eventueel door de midden gesneden) samen met de knoflook en peterselie. Rasp kaas of truffel over het gerecht. Garneer met blaadjes waterkers of veldsla; eventueel met beukenzwam.