

Project 'Wentelteefje'. Annette's 'Pan kara Omuretsu'

Laboratoire Gastronomique

Soms heb je een idee. Dat werkt dan toch even niet zo vlot als je gedacht had, maar plotseling brengt je dat op een veel beter idee. Serendipiteit heet het: het vinden van iets onverwachts en bruikbaar, terwijl je op zoek was naar iets anders. Zo verging het Annette ook: ze wilde een sushi-rol van een wentelteefje maken, maar die 'rol' wilde niet erg. Zo had ze plotseling een soort broodomelet die eigenlijk fantastisch bleek. Daar ging ze op door met Japanse garnituren en om maar in Japanse termen te blijven doopte ze haar creatie 'Pan kara Omuretsu'. En dat betekent dan zoiets als 'Omelet van brood'. Met garnalen en enkele Japanse garnituren!

Annette maakte er een saus van garnalenkoppenbouillon, sushi-azijn, ponzu en miso bij, droogde wat kappertjes, maakte een wasabi-mayonaise voor op de *Omuretsu* en konfijtte wat gember. Ze garneerde met peterselie, bloeiende tijm en gefermenteerde knoflook. Hier eet je je vingers toch bij op?

