

Project 'Wentelteefje'

Wentelteefje als tompouce met paling

Laboratoire Gastronomique

Geropperde het idee van een tompouce. En dan hartig: met paling bijvoorbeeld.

Jan werkte het uit: twee rechthoekige wentelteefjes met daartussenin een crème pâtissière waar de parures van de paling doorheen gecutterd werden. De tompouce afgedekt met gerookte paling, voorzien van een unagi laquage. Bijzonder is nog de relish die werd gemaakt van appel, mosterdzadjes en een rood pepertje uit de augurkenpot, ook nog wat inlegvocht van die augurk, een zeer kort geblancheerde brunoise van sugar snap, dat alles licht gebonden met ietsje xanthaangom en gearneerd met een takje bronzen venkel.

