

**Mousse van broccoli met groene curry,
kaffir lime en Thaise basilicum,
rivierkreeftjes, gefrituurde
broccoliblaadjes, geblancheerde broccoli
met limoensap, kokosnippers, gegrilde
minitomaatjes met Thaise basilicum,
Thaise erwt aubergine, Thaise
basilicumolie, gegrilde broccolistronk**

Door Mathilde de Roo
winnaar 2^e prijs



Jurybeoordeling:

Deze kandidaat plaatst broccoli als centraal ingrediënt op het bord in de vorm van een mousse maar ook als stronkjes, roosjes en bladeren en het is zichtbaar als broccoli op het bord. Ik mis wel helaas wat zaken op de foto zoals de olie, gegrilde tomaatjes. Ik zou wat meer terughoudend zijn met de rivierkreeftjes. Smaak-technisch lijkt me dit wel een bijzonder gerecht. Geeft aan haar gerecht een oosters tintje hetgeen in combinatie met de broccoli tot een verrassend resultaat leidt. Wel zijn ook hierbij de

hoeveelheid ingrediënten weer in te ruime mate aanwezig hetgeen het zeer bewerkelijk maakt.”

Thaise aubergines

- 8 stuks Thaise aubergines (de kleine 'erwt' aubergines)
- 2 el groene curry
- 10 g takjes Thaise basilicum (vers)
- 25 . Kaffir lime blaadjes (diepvries)
- 1 blik kokosmelk

Mousse van broccoli

- 1 kleine broccolistronk (200 gr.), alle blaadjes eraf gehaald en apart gezet.
- 1 stuk stonk in een dunne plak gesneden
- 2-4 miniroosjes, apart gehouden
- 150 ml gezeefd kokos/kookvocht van de Thaise aubergines, incl. alle zachtgekookte Thaise basilicum
- 2 blaadjes gelatine

Gegrilde broccolistronk

- 1 dunne plak van een broccolistronk

Gegrilde minitomaatjes

- 3 minitomaatjes, kroontje er nog aan, gehalveerd
- 2 blaadjes Thaise basilicum, fijngehakt (vlak voor service)

Geblancheerde mini roosjes broccoli

- 2-4 mini broccoliroosjes
- Sap van 1/8 limoen

Gefrituurde brocoliblaadjes

- 2-4 brocoliblaadjes

Thaise basilicumolie

- 10 g Thaise basilicumblaadjes
- 150 ml neutrale olie

Rivierkreeftjes gekookt

- 100 g kreeftjes

Garnering

- Ca. 6-8 kleine blaadjes Thaise basilicum
- 4-6 stukjes gedroogde kokos snippers

Bereiding:

1. Kook de Thaise aubergines met de takjes Thaise basilicum, curry, de kaffir lime blaadjes en de kokosmelk. Kook ze op zacht vuur 1 uur.
2. Kook de broccoli gaar in gezouten water.
3. Doe de gelatine in koud water.
4. Pureer de gekookte aubergine met het kookvocht en de gekookte Thaise basilicum. Roer de gelatine erdoorheen en laat oplossen. Proef en voeg zonodig nog wat curry toe en breng op smaak met zout en weinig peper.
5. Vet 2 steekringen in met olie (doorsnede 8 cm, 2 cm hoog).
6. Vul de steekringen op een bord met de broccolimousse. Zet tenminste 2 uur in de koeling.
7. Gril de plak kort aan beide zijden, tot er strepen op beide zijden staan. Breng op smaak met zout en peper. Snijd in kleinere stukken.
8. Gril de tomaatjes op de snijkant kort.
9. Bestrooi met zout en peper en wat Thaise basilicum, vlak voor service.
10. Blancheer de roosjes vlak voor service 1 minuut. Direct afkoelen in ijswater. Besprenkelen met limoensap en zout en peper.
11. Vlak voor service. Verhit olie tot ca. 175 graden.
12. Frituur de blaadjes er kort in.
13. Laat uitlekken op een bord met keukenpapier.
14. Bestrooi met zout en peper.
15. Verwarm de olie zachtjes met de blaadjes erin (ca 15 min).
16. Pureer de blaadjes in de olie
17. Zeef de olie door een fijne zeef met wafeldoek erin. Doe in een spuitflesje en zet weg.
18. Bestrooi de rivierkreeftjes met zout en peper.
