

Taartje van Broccoli, Zalmousse en Amandelen

Door Paula Barkman-Vriezen
winnaar 3^e prijs



Jurybeoordeling:

“Kandidaat laat de fantasie de vrije loop. Jammer dat in dit gerecht alleen de roosjes van de broccoli een plek vinden en niet de stelen. In de opmaak is van de broccoli ook weinig te zien omdat het helemaal is ingepakt in de zalm en de amandelen.

Qua presentatie en opbouw van het taartje prachtig! Mooi spuitwerk! De broccoli komt zichtbaar terug in het bovenzvlak. In de verdere visualisatie is broccoli niet meteen zichtbaar. Ben benieuwd naar de smaak...”

Ingrediënten Broccoli mousse

- 3 eetlepels arachideolie
- 500 gram broccoli
- 1 sjalot
- 1 groot teentje knoflook
- 1 eetlepel vadouvan kruiden (niet het poeder)
- 150 ml groente bouillon
- 100 ml slagroom
- 4 gram gelatine
- 1 eetlepel blanke amandelen
- zout en peper

- 1 limoen
- scheutje whisky

Werkwijze:

- Rooster de amandelen en hak ze in stukjes
- Was de broccoli en snij de steel eraf (steel bewaar je voor een ander gerecht)
- Scheid de roosjes en de harde stukjes broccoli
- Hak de harde stukje fijn
- Snij de sjalot en de knoflook in stukjes en hak de vadouvan kruiden klein
- Doe de olie in de pan
- Fruit de sjalot, knoflook en vadouvan kruiden en de harde stukjes broccoli aan
- Voeg de broccoli roosjes toe
- Blus af met de groente bouillon
- Laat het geheel garen tot de harde broccoli stukjes zacht zijn (ongeveer 12 min)
- Giet de broccoli af maar bewaar het kookvocht
- Week de gelatine in koud water
- Pureer de broccoli (geen harde stukjes meer)
- Doe 3 eetlepels van het kookvocht in een pan
- Breng aan de kook, haal van het vuur, en los de gelatine daarin op
- Meng dit met de broccoli puree
- Breng op smaak met peper, zout, limoensap en evt. een beetje whisky
- Koel de broccoli puree, schep regelmatig door
- Meng de amandelen door de puree
- Sla de slagroom stijf
- Schep de slagroom door het broccolimengsel.
- Maak op smaak met peper, zout en limoen sap

Ingrediënten Zalm mousse

- 250 gram verse zalm (zonder vel)
- Takje dille
- Takje dragon
- 50 gramdroge witte wijn
- 150 ml water
- 4 rode peper korrels
- 4 gram gelatine
- 1 limoen
- 100 ml. slagroom
- zout, peper

Werkwijze

- Was de kruiden en hak ze in grove stukken
- Doe het water, witte wijn, kruiden en peperkorrels in de pan en breng aan de kook
- Pocheer de zalm in het kookvocht tot de zalm gaar is
- Haal de zalm uit het kookvocht
- Laat het kookvocht inkoken tot 125 ml.
- Pureer de zalm
- Week de gelatine in koud water
- Los de gelatine op in het overgebleven kookvocht
- Voeg het kookvocht toe aan de gepureerde zalm
- Laat het geheel afkoelen door regelmatig de massa om te scheppen
- Maak het mengsel op smaak met peper, zout en limoen sap
- Klop de slagroom stijf (niet te stijf) en sla het door het mengsel heen
- Maak het mengsel indien nodig op smaak\
- Houd 2 eetlepels van de mousse apart (zie presentatie)

Eindbewerking

- 1 eetlepel mayonaise
- 2 eetlepels mousse
- 30 gram geschaafde amandelen
- Opmaak ringen

Werkwijze

- Rooster het amandelschaafsel in een koekenpan licht bruin
- Zet een ring op bakpapier
- Doe er een laag broccoli mouse in, daarop een laag zalm mousse en dek af met een laag broccoli mousse
- Laat het geheel goed opstijven in de koelkast.

Presentatie

- Meng de mousse, die je bewaard had, met de mayonaise
- Haal de taartje uit de ring
- Bestrijk het taartje rondom met het zalm mengsel en bestrooi het met de geroosterde amandelschaafsel
- Zet het taartje op een bord en afhankelijk van het bord kan het bord opgemaakt worden met: zwarte olijven fijn gesneden, geplisseerde tomaatjes, broccoli roosjes en geschaafde amandelen
