

Broccoli maar dan anders

Door Eldrid Bastiaansen
winnaar van de 1^e prijs



Juryrapport:

Deze kandidaat heeft een bijzonder gerecht gemaakt met in alle componenten broccoli in de hoofdrol. Qua creativiteit is dit wat je wil zien!

Qua smaak is de massa van de hoge toren met broccolipuree iets te prominent op het bord; 3 lagen waren meer dan voldoende geweest, maar dan is het geen "spekkoek". Aansnijden als een punt spekkoek uit een grotere "toren" was dan een mooiere optie geweest. Alleen garneren met

kerrie-poeder (geen prettig mondgevoel) zou ik niet doen, een kerrie-olie zou wel kunnen!

Receptuur:

Ingrediënten:

- 2 broccoli's met dikke steel
- knoflook
- ui
- 2 tortilla's
- 100 gr. Slagroom
- ½ lt. Groentebouillon

- Peper
- Zout
- Foelie
- 20 gr neutral olie
- Roomboter
- Sushi seasoning
- Agar-agar

Bereiding:

- Haal de kleine blaadjes van de broccoli, een paar hele kleine roosjes. Snijd een stukje van de steel en snijd in brunoise. Marineer al deze drie ingrediënten deze in sushi seasoning.
- Blancheer de broccoliroosjes met de foelie beetgaar in kokend water en koel meteen af in ijswater. Laat de stelen iets verder garen maar ook beetgaar. Laat ze daarna uitlekken op keukenpapier. Houd enkele roosjes apart. De rest gaat in de broccolipuree.
- Fruit de ui, knoflook en olie in de thermomix glazig. Voeg daarna de broccoliroosjes toe en maal het geheel fijn. Stort op een bolzeef en vang het vocht op. Breng de broccolipuree die in de zeef achterblijft op smaak met peper, zout en evt. gemalen foelie en voeg een heel klein beetje olie toe tot een samenhangend geheel. Hou een klein beetje puree achter. Stort de puree in een platte bakvorm en druk de massa aan tot een dikte van ongeveer 1 cm.
- Breng het opgevangen vocht en het achtergehouden beetje puree aan de kook en voeg de agar-agar toe, laat een paar minuten op zacht vuur koken. Haal van het vuur en laat opstijven. Blender deze massa glad. Klop de slagroom licht op en meng met de agar-agar massa. Doe in een spuitzak en leg in de koeling.
- Verwarm de tortilla's licht in een koekenpan en steek er 8 rondjes uit (8 cm diameter). Brand met een gasbrander de zijanten lichtbruin. Steek met dezelfde steker 8 rondjes uit de broccolipuree.
- Fondant van broccolisteel: Steek cilinders uit de broccoli-stelen en snij hier schijfjes van. Bak deze aan beide kanten licht aan in een beetje boter met wat olie.

De opbouw:

- Bouw met tortilla en broccoli-puree de 'spekkoek' op het bord op, te beginnen met een tortilla en eindigend met broccolipuree.
- Spuit enkele doppen van het slagroom/broccolimengsel bij.
- Plaats de fondantjes.
- Plaats de geblancheerde roosjes.
- Plaats de in zuur ingelegde blaadjes, roosjes en brunoise van steel.
- Werk af met wat kerrie-poeder.
