Reconstructie van Hutspot

Aardappel Enkele vastkokende aardappelen Neutrale olie Teentje knoflook Takje tijm Rookmot Rookoven	**Aardappel** 1. Snijd de aardappel in schijven en steek er tonnetjes uit met een diameter en een hoogte van ca drie centimeter. Doe in een vacuümzakje met een beetje olie, een doormidden gesneden teentje knoflook en een klein takje tijm. Voeg ook enkele reststukjes aardappel toe. Dit zijn 'markers' die je gebruikt om straks de gaarheid te controleren. Trek vacuüm en gaar sous vide of in de stoomoven op 90°C en gedurende ca 30 minuten. Controleer de gaarheid door in een van de reststukjes te knijpen. Inden gaar, koel terug op ijswater, open het vacuümzakje en leg de aardappelschijven op het rekje van de rookoven. 2. Prepareer de rookoven en laat rook ontwikkelen. Zodra de oven flink rookt: zet van het vuur, open het deksel plaats de aardappel en sluit direct weer. Laat de oven zo een half uurtje staan. Haal daarna de aardappelen uit de oven. 3. Juist voor service: bak de aardappeltonnetjes op beide snijkanten lichtbruin in een beetje neutrale olie.
Wortel-relish 1 winterwortel Verse gember Suiker Azijn Abrikozenjam Zwarte peper Zout	**Wortel-relish** 4. Schil de wortel en snijd in strakke kleine brunoise. Blancheer de blokjes in kokend water tot 'al dente'. Giet af en laat uitdampen. 5. Passeer wat jam door een zeef. Meng de wortel met wat geraspte gember, suiker, azijn en de gepasseerde abrikozenjam tot een consistentie waarmee je een quenelle kunt maken. Breng op smaak met zout en zwarte peper.
Ui Enkele kleine gele uien Lichte Japanse sojasaus (Kikkoman) Sesamolie	**Ui** 6. Schil de uien niet. Snijd ze N/Z doormidden en leg op de snijkant in een droge koekenpan. Bak ze nu tot de snijkant een beetje zwart wordt. Draai de warmtebron uit en keer de uitjes om. Brand ze nu met de brander tot de randen zwart zijn. Laat afkoelen. Verwijder nu de schil. 7. Roerbak de uitjes in een koekenpan in wat sesamolie, voeg hier suiker en lichte Japanse sojasaus aan toe. Laat inkoken tot stroperig.

Quinoa
Wat quinoa: 10 g is al voldoende
Neutrale olie
Fijn zout

Cashewcrème
Ca 200 g ongebrande Cashew-noten
Ca 25 g Edelgistvlokken (Reformwinkel)
2 tenen knoflook
Sap van limoen
Edelbouillon (van Beekum) of alternatief

NB: Edelbouillon is een vegan bouillonpoeder op basis van gistextract. Puur gistextract of Marmite kunnen als alternatief dienen, maar de kleur van de crème wordt dan wel donkerder.

Garnering
Affila-cress

Quinoa

8. Spoel de quinoa schoon in ruim water. Passeer door een zeef en laat wat drogen op een theedoek.
9. Doe de quinoa in een hoge pan en verwarm op middelhoog vuur. Roer met een spatel tot het zaad helemaal droog is. Voeg nu wat olie toe en blijf regelmatig roeren. De quinoa begint nu te poffen. Zodra nagenoeg alle zaad is gepoft zet je het vuur uit en blijf je nog even roeren.
10. Spreid de quinoa op een bakplaat en laat nog een haf uurtje op ca 100°C in de oven drogen. Bestrooi met wat fijn zout.

Cashewcrème

11. Week de cashewnoten zo mogelijk twaalf uur of langer in ruim water.
12. Giet de noten af en doe in een keukenmachine. Draai fijn en voeg tegelijkertijd gedoseerd de overige ingrediënten toe. Proef veel en balanseer zowel de smaak als de consistentie. Zorg voor een spuitbare consistentie door eventueel wat neutrale olie of water toe te voegen. Doe in een spuitzakje en reserveer.

Plaats een aardappeltonnetje, een quenelle van wortel-relish en het halve uitje tegen elkaar centraal op een bord. Spuit een flinke dop cashew-crème tegen de voorkant van de compositie. Drapeer er wat gepofte quinoa omheen. Garneer met affila-cress