



FLAN VAN BUFFELMOZZARELLA, CANELLE VAN TOMAAT EN KOMIJN, BASILICUMMERINGUE, BOERENOMELETJES EN CRESS

Receptuur:

Flan van mozzarella

- Buffelmozzarella 3 stuks
- Room 150 ml
- Halfvolle melk 400 ml
- Agar agar 2,2 gr
- Geweekte gelatineblaadjes, uitgeknepen 2 stuk
- Nootmuskaat

Canelle van tomaat

- Roma tomaatjes 10 stuks
- Komijn zaadjes 1 tl

Basilicummeringue

- Basilicum 20 blaadjes
- Suiker 100 gr
- Eiwit 2 stuks

Boerenomeletjes

- Eieren 3 stuks
- Room 20 ml
- Bakpoeder 2 gram
- Selderijzout

Garnering

- Shiso purper Cress 1 doosje
- Olijfolie DOC

Kooktechnieken

- Canelle Het maken van een eivormig presentatie middels twee lepels
- Flan Een vaste sponsige gestolde substantie
- Meringue een luchtig schuimgebak van stijfgeklopt eiwit met fijne kristalsuiker
- Brunoise Culinaire vakterm voor in blokjes gesneden producten

Kritische aandachtspunten:

1. Flan garen
2. Drogen
3. Meringue draaien

Werkwijze:

Flan van mozzarella

1. Kook de melk op met de room, agar agar, peper en zout. Neem de pan van het vuur en meng er de gelatine en mozzarella doorheen. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
2. Giet de flan op een plaat, dek af met vershoudfolie en laat afkoelen in de koelkast.

Canelle van tomaat

1. Halveer de Roma tomaatjes en leg met het vruchtvlees naar boven op een bakplaat. Bedruppel met olijfolie en strooi iets peper en zout. Zet voor 3 uur op 100°C in de oven.
2. Verhit in een pan de komijnzaadjes en pureer samen de tomaten tot een stevige tomaten tapenade en breng op smaak.

Basilicummeringue

1. Cutter de basilicum blaadjes en wrijf door een fijne zeef. Spilt de eiwitten en het geel en klop het eiwit met de helft van de suiker luchtig. Voeg na een minuut of twee de overige suiker toe en klop tot een vast stevig schuim. Je moet de schaal onderste boven kunnen houden. Voeg de basilicum toe tot deze mooi is opgenomen. Vul een spuitzak met de meringue.
2. Spuit kleine dopjes op de bakplaat en droog deze gedurende 40 minuten af op 100°C.

Boerenomeletjes

1. Meng alle ingrediënten en breng op smaak met selderijzout. Vul een knijpflesje met het mengsel en zet koud.

Opmaak:

- Verhit een poffertjespan en bak de omeletjes tot deze stollen. Niet laten kleuren.
- Zet de flan 4 minuten in de oven op 100°C. Snijd de flan in 30 stukjes en verdeel over de borden.
- Maak van de tomaten tapenade canelle en plaats op elk bod twee canelle.
- Plaats een omeletje en leg er wat cress op en plaats een twee omeletje erop.
- Sprengel enkele druppels olijfolie DOC tussen de producten door en garneer met cress.
- Plaats de meringue mooi tussen alles op het bord.