



YOGHURT EN WEI, DOPERWTEN EN SELDERIJ

250 g slagroom
50 g eidooiers
40 g suiker
200 g yoghurt
1 g zout

125 g suikersiroop
150 g water
10 g citroensap

1 stengel bleekselderij
50 g jonge doperwtjes
50 g peultjes
24 gekiemde doperwtjes
24 muntblaadjes
24 fluitenkruidblaadjes

55 g takjes munt
55 g druivenpitolie

500 g yoghurt

Yoghurtparfait

Klopt de slagroom lobbige en houd hem koel. Klop de eidooiers en suiker tot een luchtig mengsel. Spatel de yoghurt en het zout erdoor. Spatel dan de slagroom erdoor. Schenk het roommengsel in een laag van 2 cm in een diepvriesbak en vries het in.

Siroop voor de groente

Meng de suikersiroop, het water en het citroensap. Bewaar het mengsel in de koelkast.

Groenten

Snijd de bleekselderij in kleine stukjes en blancheer ze kort in kokend water met wat zout. Blancheer ook de doperwtjes en peultjes. Verpak de groenten vacuüm met de siroop. Pluk de kruiden en dompel in ijswater. Dep deze droog.

Muntolie

Trek de muntblaadjes van hun steel en blancheer ze tot ze zacht zijn. Knijp deze in een doek helemaal droog. Laat ze drogen op een doek. Blender in een keukenmachine en giet langzaam olie van 60°C toe. Laat dit 24 uur trekken. Pers dit door een fijnmazige doek.

Wei

Hang de yoghurt in een schone doek boven een kom. Na 24 uur is de wei volledig gescheiden van de vaste bestanddelen.

Opdielen

Laat een stekker en de borden heel koud worden in de vriezer. Leg een vierkantje parfait in de stekker. Meng de wei en muntolie en druppel er omheen. Schik de groentes en kruiden op de parfait.