

GEGRILDE KWEEPEER MET BUFFEL MOZZARELLA



- 2 kweeperen
- Kokosolie
- Buffelmozzarella
- Kweepeerchutney (of andere chutney)
- Groentescheutjes
- *Wrijf de kweeperen op met een doek tot alle "dons" is verdwenen en ze mooi glimmen.*
- *Snij ééntje horizontaal in schijven, de andere verticaal en grill ze met een beetje kokosolie.*
- *Breng een bodempje (2 à 3 cm) ahornsiroop aan de kook, zet van het vuur en leg de verticale schijven hierin. Laat afkoelen in de siroop.*
- *Haal de schijven eruit, breng weer aan de kook en zelfde procedé: kweepeer erin, van het vuur en laten afkoelen.*
- *Herhaal dit 3 keer tot de kweepeer mooi gekonfijt is.*
- *Neem een ronde schijf kweepeer, verwijder klokhuis en pitten en leg op een bordje.*
- *Schik er een schijf buffelmozzarella op en een lepel (kweepeer)chutney.*
- *Leg er een schijfje gekonfijte kweepeer bij en garneer met scheutjes en een eetlepel van het ahorn-kweepeer konfijt sap.*

RAMEN MET WINTERGROENTEN

- 200 g ramen noedels (voorgekookt)
- 3 peterseliewortels
- 1 koolrabi
- 2 selderstengels
- 2 wortelen
- Zwarte miso
- 10-tal geweekte amandelen
- 5 spruitjes (gaargestoomd)
- 1 rode bietje (gaargestoomd)
- Handvol sojascheuten
- Groentescheutjes
- Zwarte peper van de molen
- Kervel
- *Snij een stuk van de peterseliewortel en de koolrabi en hou apart.*
- *Hak de rest plus de selder en wortelen in groffe stukken en zet op in 2 liter water voor de bouillon. Laat een uurtje of 2 zachtjes trekken.*
- *Passeer door een zeef en breng op smaak met miso en peper*
- *Snij de opzij gehouden peterseliewortel en koolrabi in schijfjes/blokjes.*
- *Spruitjes halfdoor en het bietje in schijven.*
- *Warm de groenten, de amandelen en de noedels heel kort in de stomer, dresseer in een diep bord en schep er de hete bouillon over.*
- *Garneer met de groentescheutjes en enkele fijne kervelblaadjes.*



PARELCOUSCOUS / RODE BIET / GEITENKAAS



- 200 g parelcouscous
- 3 rode bietjes (voorgekookt)
- 100 g shii-take
- Busseltje waterkers
- 2 stronk witlof
- Boter
- ½ citroen
- 2 geitenkaasjes
- Eiwit (2 eieren)
- Panko (of ander paneermeel)
- Kokosvet
- Zure room
- Kervel

- *Mix de bietjes tot moes en leng aan met bouillon tot een dik kookvocht.*
- *Kook hierin de parelcouscous gaar.*
- *Bak de shii-take en het witloof in een klontje boter, kruid met peper en het sap van de halve citroen.*
- *Paneer de geitenkaasjes met eiwit en panko en bak kort in kokosvet (hete frituur).*
- *Schik de couscous op een bord en dresseer er het witloof, waterkers, de champignons en het geitenkaasje op.*
- *Werk af met zure room en kervelplukseltjes.*
- *Serveer dadelijk.*

BEIGNET VAN BUTTERNUT

- ½ butternut pompoen
- 1 ei
- 125 g speltmeel
- 10 g bakpoeder
- Kokosvet (frituur)

- *Schil de pompoen, verwijder de pitten, snij in blokjes en stoom deze volledig gaar (ongeveer 20 minuten)*
- *Laat uitdampen zodat er zo weinig mogelijk vocht achterblijft en mix de butternut dan heel fijn.*
- *Weeg hiervan 275 g af en meng er het gezeefde meel onder, het ei en het bakpoeder en zet koud weg gedurende 2 uren.*
- *Vorm met 2 lepels balletjes van het beslag en bak in heet kokosvet.*
- *Je kan deze beignets serveren als voorgerecht met gefermenteerde groenten (kimchi) en een pittige chilisaus, of als nagerecht met een coulis van rood fruit en kokosbloesemsuiker.*



MADELEINES VAN BANAAN MET CHOCOLADE

- 300 g banaan (geschild)
- 75 g ontpitte dadels
- 3 g natriumbicarbonaat (bakzout)
- 5 druppels citroensap
- 1 eigeel
- 2 eiwit
- 125 g amandelmeel
- 60 g speltmeel
- 200 g chocolade naar keuze

- *Snij de bananen en de dadels in stukken, sprenkel er het citroensap over en mix tot een gladde massa.*
- *Spatel er het meel, eigeel en het bakzout door.*
- *Klop het eiwit stijf en meng ook door het beslag.*
- *Laat een uurtje rusten en spuit dan in madeleinevormpjes.*
- *Bak af op 160 graden gedurende 20 minuten en laat afkoelen op rooster.*
- *Smelt de chocolade in bain-marie, doop de voetjes van de madeleines erin en laat opstijven.*

