



WINTERSE WOK

Ingrediënten

- 2 sjalotjes
- 1 koolrabi
- ½ knolselder
- 4 wortelen
- 2 aardpeer
- ½ broccoli
- 10-tal spruitjes
- 1 venkel
- 2 teentjes look
- 1 cm gember
- 250 gr. oesterzwammen
- Parmesan kaas
- Olijfolie
- Peper van de molen
- Grof zeezout of himalaya zout

Bereiding

- Verdeel de broccoli in kleine roosjes en kook even voor.
- Maak de spruitjes schoon, voor-koken en in 4 snijden.
- Borstel de oesterzwammen schoon en hou apart.
- Snij de rest van de groenten in kleine blokjes en bak deze kort maar hevig aan in olijfolie.
- Bevochtig met een bodempje bouillon, voeg de broccoli en spruitjes toe en laat nog even verder garen.
- Bak de oesterzwammen kort aan in een bodempje olijfolie en kruid met peper en zout.
- Schik de groenten op een bord, leg er de oesterzwammen rond en schaafer wat parmesaanse kaas over.

Ingrediënten

- 140 gr. witte speltbloem
- 70 gr. boter
- 70 gr. ruwe rietsuiker (fijn)
- 1 ei
- 80 gr. gembersiroop
- 25 gr. vers geraspte gember
- ½ koffielepel bicarbonaat
- Snuifje zout

Voor de boterroom vulling:

- 50 gr. boter
- 4 eetlepels bloedsuiker
- 25 gr. slagroom (40 %)
- 10-tal blaadjes munt

Bereiding

- Klop de zachte boter en de suiker wit, voeg het ei toe en klop nog even verder.
- Zeef de bloem onder het mengsel en spatel er de gembersiroop, het zout, de gemalen gember en de bicar onder.
- Meng alles langzaam in de keukenmachine en voeg voorzichtig de molkosaan toe tot een glad deeg.
- Leg een bakpapier op de ovenplaat en lepel hierop het deeg
- in kleine hoopjes, voldoende van elkaar verwijderd.
- Bak 10 minuutjes op 160 graden, de whoopies moeten terugveren als je erop duwt.
- Maak ondertussen de vulling door de boter te mengen met 3 lepels bloedsuiker.
- Klop de slagroom half op met 1 lepel bloedsuiker, meng onder de boter en roer er voorzichtig de fijngesneden muntblaadjes door.
- Spuit een toefje vulling op de onderkant van een afgekoeld koekje en druk er een ander koekje tegen.
- Koel bewaren.



WHOOPIES VAN GEMBER MET MUNT

