



GESCHROEIDE PREI MET AARDAPPELESPUMA

ZWARTE KNOFLOOK EN SCHORSENEERCHIPS

Moeilijkheidsgraad

Personen - 4

Categorie - vegan

Keuken - Nordic

Bereidingstijd - 80 minuten + 5 uur wachttijd

INGREDIËNTEN

- 200 ml groentebouillon
- 1 schorseneer, of iets anders waar je chips van kan maken
- Maldon zout
- 250 g aardappels
- 3 tenen zwarte knoflook
- 100 ml olie
- 2 preien
- olie om in te frituren

SPECIALE TOOLS

- dunschiller of mandoline, frituurpan, staafmixer, zeef, kidde met 2 gaspatronen, thermometer, crème brûlée-brander

Dit gerechtje is maar weer eens het bewijs dat als je groentes net zo veel liefde geeft als een stuk vlees, je echt geweldige smaken krijgt. Zowel de aardappelespuma als de prei zijn overweldigend lekker. En dat vind ik de beste vegan gerechten: als ze niets anders willen zijn dan zichzelf. Dan mis je ook niets. Als ik de prei nou 'worst' zou noemen (net zoals bloemkool soms 'bloemkoolsteak' genoemd wordt), ga je het daarmee vergelijken en misschien valt het dan tegen. Voor mij is dat niet het idee van plantaardig koken. Ik kijk liever welke lekkere smaken je allemaal wél hebt en laat mijn creativiteit de vrije loop.

Een handige truc om luxe vette structuren aan een gerecht toe te voegen, is het maken van een 'espuma', uitgevonden door niemand minder dan het brein achter El Buli: Ferran Adria. Je kunt het trouwens ook gewoon 'een schuimpje' noemen, maar dan maak je wel minder indruk.

- Maak eerst de groentebouillon volgens het recept op bladzijde 41.

- De schorseneerchips maken we als volgt: was de schorseneer onder de kraan en ontdoe hem van aarde. Schaaf lange stroken over de lengte van de schorseneer met een dunschiller of mandoline. Dat is even lastig, maar maak ze zo lang mogelijk. Leg de schorseneersliertjes op keukenpapier om ze droog te maken.

- Verhit in de frituurpan de zonnebloemolie op 180 °C en frituur de schorseneerslierten. Ze zijn klaar als

ze goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier en voeg een snufje zout toe voor de smaak.

- Verwarm de oven alvast voor op 150 °C voor de bereiding van de prei.

- Nu gaan we verder met de espuma. Breng een pan met water aan de kook. Snijd de aardappels in dobbelsteengrote blokjes, gooi ze in de pan met water en laat in 20 minuten gaar koken. Doe de aardappel samen met 200 ml groentebouillon en 3 tenen zwarte knoflook (dit is een gefermenteerde knoflooksoort en heeft een mooie dropachtige

GESCHROEIDE PREI MET AARDAPPELESPUMA

VERVOLG

smaak) in een maatbeker en pureer met een staafmixer glad.

- Voeg nu druppel voor druppel de olie toe. Goed doorpureren tot alles glad is en je geen stukjes knoflook meer ziet, maar het een egaal bruine puree is. Gooi er zout bij naar smaak.

- Duw de puree nu door een zeef met een houten lepel – werk zorgvuldig want als er ook maar een stukje in zit, blijft het hangen in de kidde en raakt deze verstopt. Giet de mousse in de kidde en gebruik 2 patronen. Goed schudden.

- Je kunt de puree niet koud serveren (het wordt een harde klomp als het koud is), dus zet de kidde in een pan met heet water en je thermometer, en laat hem daar in staan. Het water moet tussen de 60-80 °C blijven.

- Snijd hierna het loof en het kontje van de prei en doe de overgebleven stukken in een ovenschaal in de voorverwarmde oven.

- Haal ze na 80 minuten uit de oven, halveer in de lengte en verwijder de droge buitenste lagen. Nu heb je 4 halve preien. Snijd elk stuk in drieën zodat je 12 korte stukken hebt. Bestrooi met wat zout en leg ze met de ronde kant naar boven op een vuurvaste ondergrond. Voor het serveren kun je ze eventueel nog even affikken met de crème brûlée-brander om ze wat warmte te geven.

- Als de prei klaar is, leg je 3 stukjes per persoon in een diep bord. Pak de kidde, schud nog een keer heel goed en spuit een mooie hoeveelheid over de prei zodat alles bedekt is. Leg voor de crunch een paar mooie schorseneerchips erbovenop.