

Recepten (H)eerlijk Herk

FAIRTRADEPRODUCTEN

Pisco Sour

Pisco Sour is een klassieke welkomstcocktail in Peru. De basis voor dit drankje is Pisco, een soort brandewijn die gemaakt wordt van gedestilleerd druivensap. Dit drankje is vernoemd naar de Pisco-indianen en afkomstig van de wijnvelden bij de gelijknamige stad.

Ingrediënten: 6 cl Pisco

2 cl suikerwater (2 delen rietsuiker, 1 deel water)

3 cl limoensap

Angostura bitter

1 eiwit

1 lepel gepileerd ijs

4 ijsblokjes

kaneelpoeder

Bereiding:

- Koel het glas met het gepileerd ijs.
- Doe de Pisco, het suikerwater, limoensap en eiwit in een blender. Meng het geheel met een ijsblokje tot het ijs fijn is.
- Voeg opnieuw een ijsblokje toe en laat de blender nog eens 20 seconden draaien totdat er een grote schuimlaag ontstaat.
- Verwijder het ijs uit het voorgekoelde glas en giet de Pisco Sour via een strainer of zeef in het glas.
- Werk af met kaneelpoeder over de cocktail, enkele druppels angostura bitter en serveer met een rietje.

Cocktail met asperges

Ingrediënten: 1,5 cl aspergepuree

1 cl honingwater (2 delen honing, 1 deel water)

1,5 cl appelsap

10 cl Schweppes premium pink pepper tonic

Enkele blaadjes munt

Limoenzeste

ijsblokjes

Bereiding:

- Meng de aspergepuree met het honingwater en het appelsap.
- Doe 3 ijsblokjes in een glas en giet er 4 cl van de mengeling in.
- Vul aan met de tonic en werk af met enkele limoenzestes, muntblaadjes en een rietje.

Crème van ei met asperges en haringkaviaar

Ingrediënten: 12 eierdooiers
0,030 l olijfolie
0,030 l melk
Cayennepeper
10 witte aspergepunten
Witte wijnazijn + olijfolie
Boter
3 schijven toastbrood
0,005 kg haringkaviaar (Avruga)
Dille

Bereiding:

- Breng 1 liter water aan de kook. Gaar de eierdooiers in het water. Giet ze af en laat ze enkele minuutjes afkoelen in de koelkast. Doe de gegaarde eierdooiers in de thermomix of blender samen met de olijfolie, de melk, een snuifje zout en cayennepeper.
- Schil de asperges en gebruik enkel de aspergepunten (+/- 4 cm lang). Gaar ze kort in gezouten water met een klontje boter. Marineer de asperges met witte wijnazijn, olijfolie, peper en zout.
- Snij de korsten van het toastbrood. Snij het toastbrood in kleine balkjes en bak het brood in warme boter, kruid met peper en zout.
- Spuit een beetje eiercrème in een kommetje. Steek de aspergepunt in het ei en werk af met een takje dille, een toast en een lepeltje haringkaviaar.

Currysoep met kokos

Ingrediënten: 2 l gevogeltefonds
 5 wortelen
 ½ witte selder
 2 ajuinen
 1 teentje look
 0,2 l kokosmelk
 1 eetlepel gele currypasta
 2 takjes tijm
 2 blaadjes laurier
 ¼ bloemkool
 0,300 kg zoete aardappelen
 ½ bussel ajuinpijpjes
 ¼ mango
 0,100 kg babymaïs
 verse koriander
 1 klontje boter
 Peper, zout
 0,150 kg gerookte kip

Bereiding:

- Kuis de ajuinen en snij ze in mirepoix.
- Zet de wokpan op de bbq. Doe een beetje olijfolie in de wokpan en stoof de ajuin aan. Let erop dat de ajuin niet te fel gaat bakken en daardoor gaat kleuren.
- Pel en kneus de look, laat het teentje look meestoven met de ajuin.
- Was de selder en snij in mirepoix. Schil de wortelen en snij ze in mirepoix.
- Doe de selder en de wortelen in de wok en laat de groenten enkele minuten stoven. Roer alles regelmatig om. Giet de gevogeltefonds bij de gestoofde groenten.
- Maak een bouquet garni met de tijm en laurier, bind het geheel samen met een koord en leg het in de soep. Laat de soep minstens 30 minuten sudderen op een zacht vuur. Verwijder het bouquet garni en mix de soep zeer fijn.
- Schep de currypasta in de soep en voeg de kokosmelk toe. Mix de soep opnieuw. Kruid de soep naar smaak met peper van de molen en wat zout.
- Kuis de bloemkool in kleine roosjes, was de bloemkool en gaar de bloemkool in een beetje gezouten water met boter.
- Snij de mango in julienne (fijne reepjes).
- Schil en was de zoete aardappelen, snij in brunoise (kleine blokjes) en laat ze garen in een beetje gezouten water met boter.
- Snij de babymaïs in schuine schijfjes en gaar in een beetje gezouten water met boter.
- Snij de gerookte kip in brunoise.
- Kuis en was de ajuinpijpjes en snij ze in schuine schijfjes. Pluk de koriander.
- Schep de soep in de borden en werk af met de verschillende groenten, de kip, de mango, de ajuinpijpjes en enkele blaadjes verse koriander.

Zalm gerookt op cederhout met couscous en een yoghurtdressing

| | | |
|-----------------------------|-----------|---|
| <u>Ingrediënten:</u> | Zalm: | 1 plankje cederhout 0,600 kg zalmfilet pepermolen (citroen, appelsien en knoflook) olijfolie citroensap Pezo |
| | Couscous: | 1 courgette 2 wortelen 1 ajuin 3 tomaten 1 zoete paprika 1 rode piment 1 teentje look ¼ bussel bladpeterselie ¼ bussel koriander saffraan verse gember kaneel komijnpoeder ras el hanout olijfolie boter 0,300 kg couscous ¾ l groentebouillon pezo boter of margarine |
| | Dressing: | 0,125 l Griekse yoghurt 1 eetlepel honing 1 koffielepel mosterd 1 citroen dille olijfolie |

Bereiding:

- Breng water met zout aan de kook voor de couscous. Voeg de couscous toe en laat 5 minuten koken. Laat de couscous daarna een beetje zwellen. Voeg een kleine eetlepel boter toe en meng goed.
- Snij alle groenten in een fijne brunoise.
- Doe een beetje olijfolie in de wok. Voeg de groenten toe. Kruid met peper en zout en alle kruiden. Voeg een geplet teentje look toe. Voeg de groentebouillon toe.
- Meng de groenten onder de couscous. Voeg eventueel een beetje bouillon toe. Werk af met wat peterselie en koriander.

- Meng de yoghurt met het citroensap en gehakte dille. Voeg een beetje honing en mosterd toe. Meng alles, proef en voeg naar smaak een beetje gemalen peper en wat zout toe.
- Leg het plankje cederhout in een bak met water en laat minimaal 30 minuten weken.
- Droog het plankje goed af. Bestrijk het plankje met olijfolie met behulp van een borstel.
- Strooi een beetje zeezout op het plankje.
- Wrijf de zalm in met een beetje olijfolie en kruid met de gemengde pepermolen (citroen, appelsien en knoflook), leg de zalm op het plankje.
- Leg het plankje met de zalm op de bbq en sluit het deksel.
- Rook de vis ongeveer 5 minuten. Zorg ervoor dat je de vis niet te lang laat liggen omdat deze anders te droog wordt.
- Sprenkel een beetje citroensap op de vis en breng op smaak met peper en zout.

Gemarineerde aardbeien met citroencrèmeux en gin-tonicijns

| | | |
|-----------------------------|--------------------------------|---|
| <u>Ingrediënten:</u> | Gemarineerde aardbeien: | 0,5 kg aardbeien 1 zeste van appelsien (buitenste schil van appelsien) 1 steranijs 1 vanillestok 0,5 bss munt 0,5 l tropicalsap 0,05 kg honing 0,150 kg rietsuiker |
| | Citroencrumble: | 0,085 kg boter 0,100 kg rietsuiker 0,100 kg amandelpoeder 0,085 kg bloem 0,0015 kg zout ½ vanillestokje 1 zeste van citroen (buitenste schil van een citroen) 0,001 kg yuzu poeder (poeder van Japanse citrusvrucht) gele kleurstof |
| | Citroencrèmeux: | 0,050 kg water 0,010 kg gelatinepoeder 0,400 kg citroenpuree 0,400 kg rietsuiker 0,550 kg eieren 0,016 kg puddingpoeder 0,200 kg boter 0,010 kg zout |
| | Gin-tonicijns: | 0,400 kg rietsuiker 0,400 l water 0,400 l tonic 4 eetlepels gin 1 limoen, uitgeperst + zestes Sap van een ½ citroen |
| | Afwerking: | munt |

Bereiding:

- **Gemarineerde aardbeien:** Verwijder het kroontje van de aardbeien, snij de aardbeien in 4. Snij de munt in heel fijne julienne. Meng de munt onder de aardbeien.

Breng het tropicalsap aan de kook met een opengesneden vanillestok, appelsienzeste, steranijs, rietsuiker en honing. Laat het sap afkoelen en giet het op de aardbeien. Laat de aardbeien kort marinieren in het sap.

- **Citroencrumble:** Laat de boter smelten, alle droge ingrediënten kort door elkaar mengen. De gesmolten boter toevoegen en verder mengen tot een homogene massa. Op een plaat storten en

goed samendrukken. Afbakken in de oven op 220°C gedurende +/- 15 minuten. Haal de crumble na het bakken door elkaar. Verkruiemel de crumble.

- **Citroencrèmeux:** Laat het gelatinepoeder weken in het water. Verwarm het citroensap met de suiker. Giet dit mengsel op de eieren en roer alles goed los. Verwarm het geheel tot 82°C. Meng er de gelatinemassa, het puddingpoeder en het zout onder. Boter in kleine stukjes snijden en onder het mengsel roeren. Het geheel laten opstijven in de koelkast.

- **Gin-tonicijs:** Maak een siroop van de rietsuiker en het water, breng aan de kook en laat afkoelen. Meng de tonic en de siroop. Voeg de gin, het citroen- en limoensap en de limoenzeste toe. Doe het mengsel in een ijsmachine en draai het geheel af tot ijs.

Afwerking:

Spuit een beetje citroencrèmeux in het midden van een diep bord. Lepel er een beetje gemarineerde aardbeien rond. Strooi wat crumble op de citroencrèmeux en lepel er een bolletje gin-tonicijs bovenop. Werk het bord af met een takje munt.

Gedroogde vruchten in witte chocolade

Ingrediënten: 0,400 kg witte chocolade

0,030 kg yopol (gevriesdroogde yoghurt)

0,025 kg crispy frambozen (gevriesdroogde frambozen)

0,025 kg macadamianoten

0,025 kg cashewnoten

0,025 kg gedroogde ananas

0,020 kg amandelen

Bereiding:

- Smelt de witte chocolade op lage temperatuur en tempereer de chocolade.
- Tempereren: Witte chocolade moet je het 'koudst' tempereren: niet hoger dan 45°C. De eindtemperatuur bedraagt vervolgens 28 à 29°C. De eindtemperatuur kan je bekomen door stukjes chocolade toe te voegen en te laten smelten in de warme chocolade of door de chocolade te bewerken op een koud marmer werkblad met een spatel.
- Meng de yopol en de crispy frambozen onder de chocolade.
- Stort de chocolade uit op een plasticfolie op een marmer werkblad.
- Bestrooi de chocolade met de klein gesneden noten en gedroogde vruchten als de chocolade nog vloeibaar is.
- Laat het geheel uitharden.