Nordic style salade met kaaskroketjes

met kaaskroketjes, veenbessen en mosterddressing

Björn Vandekerckhove & Gaetan Gryspeerdt van Stad Oostende – Dienst Catering

Ingrediënten voor 10 personen

- 20 st Cheezzy Croquettes - Greenway

SALADE VAN LINZEN EN GRANEN:

- 500 gr mix van granen voorgekookt - Ardo
- 125 gr Tricolore linzenmix voorgekookt - Ardo
- 100 gr sjalotten gesnipperd - Ardo
- 37 gr dragon fijngesneden - Ardo
- 5gr dragon vriesdroog Verstegen
- 75 gr Appelazijn
- Fijn geraspte zeste van een 1.5 bio citroen
- 175 gr Koolzaadolie
- Peper en zout naar smaak
- WSB Nordic Blend kruidenmengeling - Verstegen

VEENBESSENCOMPOTE

- 62 gr veenbessen - Ardo
- 62 gr vers appelsap
- 100 gr compote van wilde veenbessen
- 75 gr gekonfijte dadels

GARNITUUR

- 3 gepofte rode biet
- 40 gr jonge spinazieblaadjes
- 100 gr bolletjes komkommer
- 40 gr vegan roomkaas - Violife
- 60 gr fijn gehakte hazelnoten
- 75 gr fijngesneden Elstar appel met schil

MOSTERDDRESSING

- 125 gr veganaise
- 100 gr mosterd
- 12 gr citroensap
- 125 gr Agavesiroop
- zout en zwarte peper lampong - Verstegen

VEGANAISE

Mix 30 gr Alpro soja drink zonder suikers met 10 gr zachte mosterd, 10 gr water, 75 gr zonnebloemolie in een blender.

boon voor u



Nordic style salade met kaaskroketjes

met kaaskroketjes, veenbessen en mosterddressing

Bereiding

Salade van linzen en granen:
Meng de fijngesneden sjalot, dragon, appelazijn en koolzaadolie bij de granen en linzenmix Voeg zeste van citroen toe en breng op smaak met peper, zout en Nordic Blend kruidenmengeling

Veenbessencompote met gekonfijte dadels:
Blend alle ingrediënten samen tot een gladde massa in de blender. Doe de gel in een spuitflesje.

Gepofte rode biet:
Was de bieten en plaats op een laagje zeezout in een ovenschaal - Bak 50 min in de oven op 180 °C tot de kern van de biet gaar is Koel af en pel de biet met een klein mesje. Snij in blokjes van verschillende afmetingen

Dressing:
Voeg mosterd, citroensap en agavesiroop toe aan de veganaise en breng op smaak met zwarte lampong peper en zout.

- Schep de salade van granen en linzen op het bord.
- Spuit een paar toefjes roomkaas en veenbessencompote.
- Schik spinazie , rode biet blokjes, komkommerbolletjes, gehakte hazelnoten en fijngesneden reepjes appel op de salade.
- Bak de kroketjes twee minuten goudbruin in olie.
- Dresseer op het bord en werk af met mosterd dressing

boon voor u



Gerookte tempeh terrine

met cashewnoten, knolselder-wortelcrème en notenwijnjus

David Danneels van Ruddersstove

Ingrediënten voor 10 personen

TERRINE VAN TEMPEH MET CASHEWNOTEN

- 1,6 g WSB piri-piri - Verstegen
- 6 g paprikapoeder gerookt PURE - Verstegen
- 6 g knoflookpoeder - Verstegen
- 50 g sojasaus
- 30 g sushiazijn
- 320 g linzen voorgekookt - Ardo
- 20 g sesamzaad - Verstegen
- 200 g geroosterde gehakte cashewnoten
- 48 g lijnzaad
- 60 g water
- 360 g tempeh
- 12 g groentenbouillon
- 36 g Honzukuri sishu aka miso
- 30 g kikkererwtenmeel
- 150 g sjalot fijngehakt - Ardo
- 50 ml olijfolie + 30 ml arachideolie

CREME VAN WORTEL, KNOLSELDER EN PASTINAAK

- 345 g pastinakenblokjes - Ardo
- 390 g wortelschijfjes - Ardo
- 380 g knolselderblokjes - Ardo
- 2,3 g zout
- 1,15 g knoflookpoeder - Verstegen
- 1,15 g verse rozemarijn
- 87 ml Alpro cooking soya
- 58 ml olijfolie

GEGLACEERDE JONGE WORTELS

- 30-50 Jonge wortel met loof (afhankelijk grootte - 3-5/bord)
- 50 ml olijfolie
- 12 g verse tijm
- 50 g groentebouillon
- 1 g peper zwart Lampong PURE - Verstegen
- JUS VAN NOTENWIJN MET MISO
- 400 ml champignonbouillon
- 10 g groentebouillon
- 30 g Honzukuri shishu aka miso
- 30 ml Alpro cooking soya
- 100 ml notenwijn
- 50 g bruine roux
- 80 g sjalot fijngehakt - Ardo
- 15 ml arachideolie

HAZELNOOT CRUMBLE MET SALIE

- 90 g hazelnoten, gehakt + 3 g vriesdroog salieblad - Verstegen (of vers)

GEBAKKEN KASTANJECHAMPIGNONS

- 500 g kastanjechampigons
- 70 ml olijfolie
- 2 g zout

boon voor u



Gerookte tempeh terrine

met cashewnoten, knolselder-wortelcrème en notenwijnjus

Bereiding

Voor de terrine:

- Week het lijnzaad met het water. Stoof de sjalot aan in de olijfolie Voeg de tempeh toe die fijn gesneden is en laat 3 minuten meestoven. Voeg alle overige ingrediënten toe en pureer alles lichtjes.
- Leg in een vuurvaste schotel van +/- 15x30cm een bakpapiertje. Doe het mengsel in de schaal. Bak 20 minuten in een voorverwarmde oven van 190°C.
- Laat minimum 2 uur afkoelen. Haal uit de schaal en snij gelijke balkjes van de terrine. Bak kort in arachideolie aan beide kanten.

Voor de crème van wortel, pastinaak en knolselder:

- Stoof pastinaak, wortel en knolselder gaar op een zacht vuurtje in de olijfolie met de kruiden en aromaten. Mix fijn in de thermomix of een cutter samen met de room. Controleer smaak en textuur..

Voor de geglaceerde wortels:

- Schil de wortels en laat 3 cm loof aanhangen.
- Stoof onder deksel met de olijfolie, tijm en peper van de molen op een middelmatig vuur.`
- Controleer de gaarheid en voeg de groentebouillon en peper van de molen toe. Laat heel kort op een middelmatig vuurtje staan +/- 1 min. Kruid indien nodig af met extra peper en zout.

Voor de jus van notenwijn:

- Stoof de sjalot aan in arachideolie op een zacht vuurtje gedurende 4 minuten. Blus met de champignonbouillon en laat kort inkoken. Voeg de groentebouillon, miso pasta, bruine roux en notenwijn toe en laat kort doorkoken. Mix tot een gladde saus. Voeg de room toe. Controleer de smaak en structuur.

Voor de hazelnoot crumble:

- Snij de salie heel fijn. Voeg de gehakte hazelnoten toe. Meng alles goed door elkaar.

Voor de champignons:

- Snij de grote champignons in 4. Verhit de olijfolie.
- Voeg de champignons toe en bak krokant. Kruid met peper en zout, primerba look en meng kort.

Dresseer het bord:

- Verdeel wat crème van wortel, pastinaak en knolselder over het bord in een waaiervorm. Leg hier enkele balkjes terrine op. Schep de wortels en de champignons er netjes bij.
- Werk af met de jus en de notencrumble.

