Gerookte tempeh terrine met cashewnoten, knolselder-wortelcrème en notenwijnjus

Chef David Danneels van Ruddersstove overtuigde de jury van Boon voor U met zijn gerookte tempeh terrine met cashewnoten, knolselder-wortelcrème en notenwijnjus. Een krachtig en verfijnd gerecht dat toont wat plantaardig in de grootkeuken kan betekenen.

De foto werd samen met de chef uitgewerkt in de studio van Foodphoto in Gent, een inspirerende en leerrijke samenwerking.



Ingrédients

- 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

Méthode

1. 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.
2. 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.
3. Laat minimum 2 uur afkoelen. Haal uit de schaal en snij gelijke balkjes van de terrine. Bak kort in arachideolie aan beide kanten.
4. 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..
5. 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.
6. 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.
7. Voor de hazelnoot crumble: Snij de salie heel fijn. Voeg de gehakte hazelnoten toe. Meng alles goed door elkaar.
8. 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.
9. 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.

Photographie

Foodphoto

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be