Nordic style salade met kaaskroketjes, veenbessen en mosterddressing.

Chefs Björn Vandekerckhove & Gaetan Gryspeerdt van Stad Oostende – Dienst Catering - overtuigden de jury van 'Boon voor U' met hun Nordic style salade met kaaskroketjes, veenbessen en mosterddressing. Een verfijnd gerecht dat frisheid en een krokante toets samenbrengt.

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



Ingrediënten

- 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

Methode

1. 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
2. Veenbessencompote met gekonfijte dadels: Blend alle ingrediënten samen tot een gladde massa in de blender. Doe de gel in een spuitflesje.
3. 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
4. Dressing: Voeg mosterd, citroensap en agavesiroop toe aan de veganaise (*) en breng op smaak met zwarte lampong peper en zout.
5. Schep de salade van granen en linzen op het bord.

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

Fotografie

Foodphoto

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be