

Lichte crème van Polderbintjes met koffie, vanille en Oud Brugge

Ingredienten

Bereiding

- Polderbintjes
- 250 g room 35%
- 200 g Fond van schelpdieren
- 70 g Fijne olijfolie
- 1/2 liter fijne druivenpitolie
- 1 vanille stok
- koffie
- Oud Brugge

Voor de crème:

Kook de aardappelen in de pel in een oven op 250   C en verwijder de pel wanneer ze gaar zijn. Doe 500 g aardappel in de foodprocessor samen met de room, de fond van schelpdieren en de olijfolie. Breng op smaak en druk het mengsel door een zeef. Doe het gezeefde mengsel in een sifon en gebruik 3 gasbonbons. Hou het geheel warm in een bain-marie op 65   C.

Voor de vanilleolie:

Parfumeer de druivenpitolie met de vanille

Rasp de kaas

Presentatie:

Spuut de mix in een klein kommetje en besprenkel met koffie en giet er een theelepel vanilleolie over. Afwerken met een lepeltje geraspte Oud Brugge.