

Kaaskroket Hof van Clevestijl



Ingredienten

Bereiding

Ingrediënten

Voor 4 personen

Voor de flan:

400 ml halfvolle melk

150 ml room

2,2 g agar agar

1 snuifje versgemalen zwarte peper

1 snuifje zout

2 geweekte gelatineblaadjes, uitgeknepen

200 g geraspte Gruyère

1 snuifje nootmuskaat

Voor de crumble:

50 g geroosterde pijnboompitten

50 g geroosterde amandelen

50 g geraspte Parmezaan

50 g panko (Japans paneermeel)

20 g ongezouten boter

150 g Gandaham

1 handje peterselie

Voor de zoetzure groenten:

1/2 rode biet

1/2 raap

1 appelwortel

Voor de marinade:

1 el olijfolie

1 tl sushi azijn

1 tl mirin

1 snuifje vers gemalen peper

1 snuifje zout

Voor de gel:

3 kleine geschilde rode bieten

2 g agar agar

Voor de garnituur:

1 stronkje grondwitloof

1 tl olijfolie

1 tl citroensap

1 snuifje peper

1 snuifje zout

4 sneetjes Emmenthal

Voor de schuimpjes rode biet:

200 g rode bietensap

400 g water

180 g desi meringue

2 g xantana

50 g gevriesdroogde rode biet

Voor de afwerking:

1 handje rode biet scheuten

1 handje amarant scheuten

Werkwijze

Maak de flan:

Kook de melk op met de room, agar agar, peper en zout. Neem de pan van het vuur en meng er de gelatine en Gruyère onder. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Giet de flan op een plaat, dek af met vershoudfolie en laat afkoelen in de koelkast. Snijd de afgekoelde flan in 20 stukjes en verdeel over de borden.

Maak de crumble:

Verwarm de oven voor op 180°C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Maal de pijnboompitten, amandelen, parmezaan, panko en boter fijn in een blender. Strooi uit over de bakplaat en bak 15 minuten af in de oven. Laat afkoelen.

Droog de Gandaham 15 minuten in de oven op 100°C en hak fijn. Droog de peterselie 2 minuten in de magnetron op 750 watt en wrijf fijn. Meng de ham en peterselie onder de crumble.

Maak de zoetzure groenten:

Snijd de raap in repen en de rest van de groenten in fijne plakjes, steek er met een steekvormpje rondjes uit. Meng de ingrediënten voor de *marinade* en laat de groenten hierin 20 minuten marinieren.

Maak de gel van rode biet:

Centrifugeer de rode bieten. Los de agar agar op in 200 ml bietensap, breng aan de kook en laat kort inkoken. Laat op een plaatje afkoelen tot een harde geleï. Blender de geleï tot een gel en giet in een spuitfles.

Maak de garnituur:

Steek met een steekvormpje rondjes uit de plakjes Emmenthal. Versnijdt de stronkjes witloof in kleine punten, breng op smaak met olijfolie, citroensap, peper en zout.

Maak de schuimpjes van rode biet:

Klop alle ingrediënten samen op tot een stevig schuim. Spuit de schuimpjes af en bestrooi met gevriesdroogde rode biet. Droog op 60°C.

Werk af:

Zet de borden met de flan 15 minuten in de oven op 100°C. Haal de borden uit de oven en schik er de andere bereidingen (zoetzure groenten, rondjes uitgestoken Emmenthal, gel van rode biet, meringue van rode biet, crumble van Parmezaan, witloofpuntjes) op. Werk af met de scheutjes rode biet en amarant.