

Nieuwe maatjes, graanmosterdmayo en citroenmelisse



Ingredienten

Bereiding

Ingrediënten

4 personen

4 Nieuwe maatjes
4 dikke aardappelen
1 ei
echte boter
1 augurk
enkele druppels citroensap
1 Jonagold-appel
peper & zout

Mayonaise:

2 eierdooiers
1 tl graanmosterd
olijfolie
2 tl wittewijnazijn
peper & zout

Crème van citroenmelisse:

1 bussel citroenmelisse
1 dl room
1 dl gevogeltebouillon
1 tl yuzu-sap
1 gelatineblaadje
peper & zout

Espuma van appel:

75 gr suiker

75 cl water
500 cl appelsap
1 gelatineblaadje
Dressing:
30 ml sherry-azijn
70 gr honing
1,5 dl olijfolie

Werkwijze

Maak de nieuwe maatjes proper en snij in mooie, gelijke stukjes. Leg ze in de koelkast. Kook de aardappelen in zout water tot ze gaar zijn. Giet af en laat drogen op het vuur. Voeg de boter en de eierdooier toe en kruid af met peper en zout. Stamp alles tot een mooie, gladde puree en laat afkoelen. Voor de mayonaise voeg je 2 eierdooiers, 1 eetlepel graanmosterd, olijfolie, 2 eetlepels wittewijnazijn en wat peper en zout samen. Meng ten slotte alles tot een geheel. Snij vervolgens de augurken fijn. Meng ze samen met twee eetlepels graanmosterdmayonaise en enkele druppels citroensap onder de koude puree. Kruid af met peper en zout. Laat de citroenmelisse op een zacht vuurtje inkoken in de room en de bouillon. Voeg de yuzu eraan toe en kruid af met peper en zout. Mix dit met de staafmixer. Laat de gelatine weken in koud water en roer het onder de crème. Laat de crème opstijven in de koelkast. Kook het water samen met de suiker. Week de gelatine in koud water en los op in het suikerwater. Voeg het appelsap toe en doe de espuma in een spuitbus. Laat een paar uur rusten in de koelkast. Snij 12 plakjes van de appel en steek ze uit met een ringetje. Meng wat koud water met enkele druppels citroen en leg de appelringen erin. Dit zal het verkleuren van de appel tegengaan. Voeg de sherry- azijn, de honing en de olijfolie samen en meng tot een geheel.