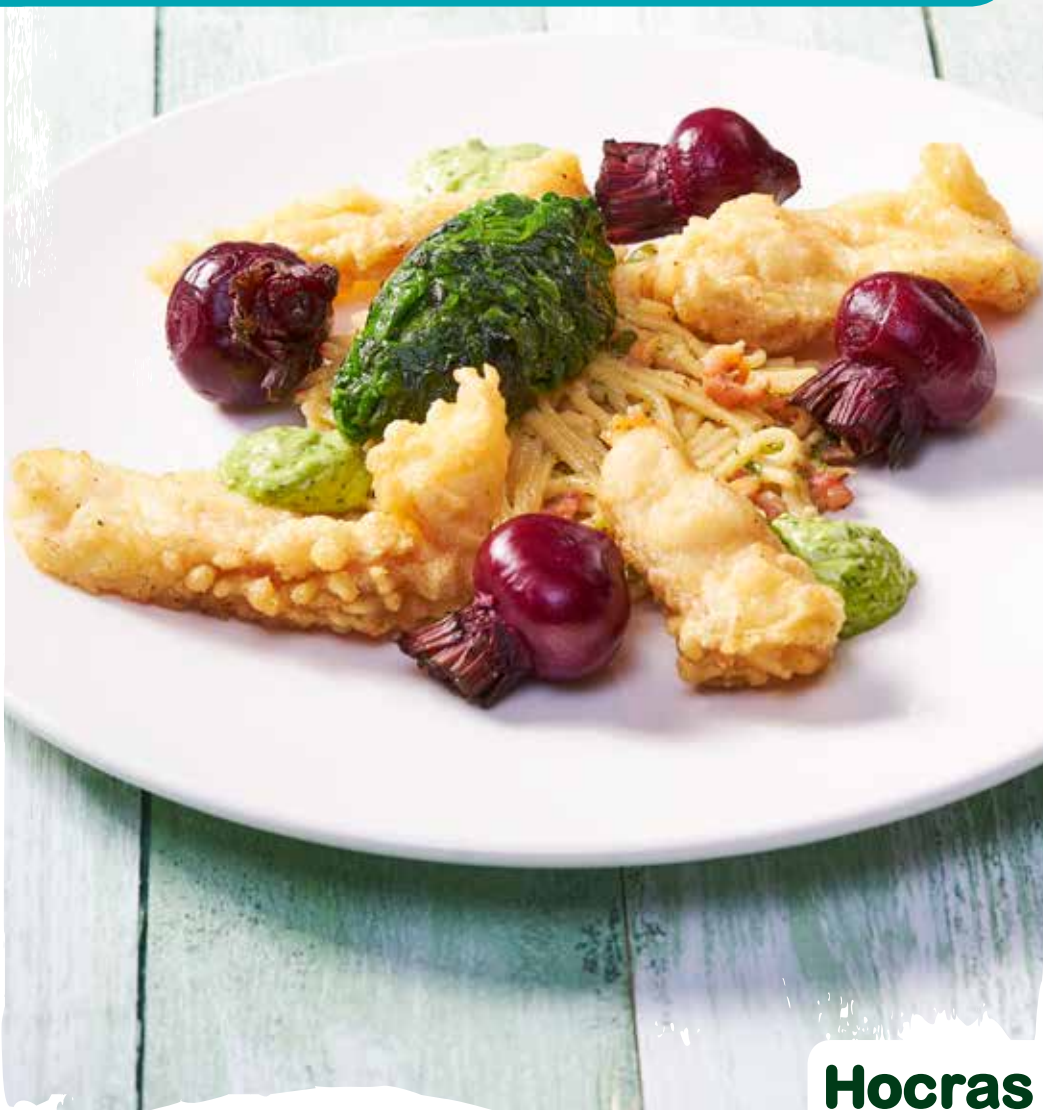




Hoofd gerecht

Wijting

in gefrituurde tempura met mini bietjes en galette van pasta



Wijting

in gefrituurde tempura met mini bietjes op galette van pasta

Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

Wijtingfilet:

480 gr wijtingfilet

Tempurabeslag:

25 gr tempura battermix

2,5 gr koffie, melange rood

2,5 gr peper

1 gr zout

95 ml water

Mini bietjes:

220 gr mini bietjes

3 gr zout

400 ml water

Winterpostelein:

300 gr winterpostelein

6 gr ongezouten roomboter

peper en zout naar smaak

Galette van pasta (soort pannenkoek):

30 gr spaghetti

50 ml kookroom

155 gr bosuitjes

2 gr verse knoflook

4 gr verse selderij

2 gr Hollandse garnalen

1 gr clear xantana gom (Sosa)

420 ml water

peper en zout naar smaak

Kruidenmayonaise:

60 ml mayonaise

15 ml kookroom

60 gr verse peterselie

60 gr verse groene basilicum

60 gr verse kervel

Mise en place

Maak een extract van de koffie en schenk dit bij de battermix. Voeg peper, zout en water toe en meng het tot een soepel beslag. Snij de wijtingfilet in stukken op de gewenste grootte en haal deze door het beslag. Frituur ze, afhankelijk van de grootte, in ca. 5-8 minuten in de friteuse op 180°C.

Kook de bietjes gaar in water met wat zout.

Was de postelein en roerbak deze op hoog vuur gaar. Laat uitlekken en voeg naar smaak peper en zout toe.

Pel de knoflook en hak deze klein. Was, droog en pluk de selderij. Snij de bosuitjes in ringetjes. Kook de spaghetti beetgaar en spoel koud. Meng de kookroom, de garnalen, de gehakte groente en de xantana door de pasta en voeg naar smaak nog wat peper en zout toe. Maak van de pasta een platte koek (galette).

Was, droog en pluk de kruiden en doe deze met de mayonaise en kookroom in een keukenmachine en meng het tot een romige mayonaise.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Dresseer de galette in het midden van het bord. Maak met twee lepels een quenelle van de postelein en leg op de pasta.

Verdeel de gefrituurde filets en de bietjes rondom de pasta. Garneer het gerecht hier en daar met een hoopje kruidenmayonaise.

Hocras B.V.

Franse Kampweg 38

Bussum

T 035 69 79 777

E info@hocras.nl

W www.hocras.nl



Hocras