

Recepten Facebook Live – Witloof 07/10/2021

Recepten voor 4 personen

Door Pieter-Jan Lint – voor Horeca Forma - 2021

www.pieterjanlint.com

Facebook / Instagram - @pieterjanlint

©Pieter-Jan Lint - 2021

Witlooftaartje

6 stronkjes klein grondwitloof
400 gr zijden tofu
25 gr maïszetmeel of kuzu
4 gr agar
Peper & zout
Mespunt kurkuma
3 el edelgistvlokken
1/2 vel vegan bladerdeeg

Verwarm de oven voor op 170°.

In een bakblik: plaats het bladerdeeg in de vorm op een bakpapier en prik met een vork enkele gaatjes in het deeg. Plaats een 2^e bakpapier bovenop het deeg en druk de deeg aan door wat kikkererwten of bakerwten er bovenop te plaatsen. Bak het deeg een 20 tal minuten voor en haal uit de oven.

Ondertussen; Maak het witloof schoon en braiseer in een pan met olijfolie, peper en zout. Bak alle zijden mooi aan, dek af en plaats 12 minuten in een voorverwarmde oven op 170°

Maak het beslag;

Breng de zijden tofu op smaak met peper, zout en kurkuma.

Mix de tofu met de edelgistvlokken, het zetmeel en de agar.

Halveer het witloof en bak kort aan.

Schik het witloof in het bladerdeeg, samen met het beslag en bak af in de oven – 35minuten op 165°.

Witloofsalade

Voor de vinaigrette:

2 el mosterd
2 el graanmosterd
2 el agavesiroop (of rietsuikersiroop)
2 el sojamelk
2 el witte wijnazijn
50 ml zonnebloemolie
25 ml walnootolie

Mix de mosterd met de agavesiroop, de azijn en de sojamelk.
Monteer met een staafmixer de olie onder de mosterd basis, werk af met peper en zout.

Voor de salade

4 stronken witloof
1 bot waterkers
1 roze pompelmoes

Snij de pompelmoes in partjes. Was de waterkers en snij het witloof in julienne.
Meng alle componenten met de vinaigrette en serveer onmiddellijk.

Witloof . koffie & kastanje

Voorgerecht – 4 personen

Witloof op lage temperatuur

4 stronkjes mini witloof
4 el raapzaadolie
Takje rozemarijn
Peper en zout

Maak de witloofstronken schoon door de buitenste blaadjes indien nodig te verwijderen.
Plaats in een vacuümzakje, overgiet met de olie en kruidt de stronkjes met peper en zout.
Trek de zakjes vacuüm en gaar in een warmwaterbad – 20 minuten op 80°.

Espuma van kastanje

125 gr gepelde kastanje
550 gr sojamelk (ongezoet)
Peper en zout naar smaak

Hak de gepelde kastanjes en rooster ze 8 minuten in een oven op 175°.
Blend de kastanjes met de sojamelk en kruidt af met peper en zout.
Passeer alles door een fijne zeef en plaats in een sifon (espumafles) met 2 gascapsules.
Zet lauwwarm (bvb in een warmwaterbad of kookpot met warm water - +- 50°)

Crumble met kastanje & koffie

100 gr bloem
50 gr kastanjemeel
25 gr cacao poeder
35 gr fijngemalen koffie
115 gr sojaboter
150 gr palatinose
Snuifje zout

Smelt de sojaboter samen met de koffie en laat 5 minuutjes trekken.
Meng alle andere ingrediënten en meng samen met de gesmolten koffie / sojaboter.
Laat een half uurtje opstijven in de koelkast alvorens te verkruimelen. Bak af – 18 minuten in een voorverwarmde oven op 150°

Gebakken witloof met rijstmiso

4 stronken witloof
4 el olijfolie
Sap van 2 sinaasappels
1 el rijstmiso
50 ml water
10 gr arrowroot

Snij het witloof in julienne en bak aan in hete olijfolie. We willen het witloof mooi goudbruin kleuren. Blus het witloof na enkele minuten het sinaasappelsap.
Meng ondertussen de miso met het water en de arrowroot (pijlwortelmeel)
& voeg aan de bereiding toe. Laat even inkoken en indikken en hou op kant.

Dresseer

Kleur de witloofstronkjes in olijfolie op ene hete pan en kruidt af met peper en zout.
Schik de witloofjulienne onderaan een diep bord en plaats hierop verticaal het gebakken witloofstronkje. Net alsof het uit de grond komt.
Vul rondom rijkelijk aan met de kastanje espuma en werk af met de crumble.