

# WINTER SALADE

**ajo blanco | lauwarme wintergroenten | eryngii 'coquilles'**



Deze 'soep' uit Andalusië is perfect voor een plantbased feestmenu. Door de amandelen en het wittebrood geeft het substantie terwijl we als opmaak veel groenten gebruiken die ook in het hoofdgerecht zitten. Gebruik de schillen en het afval van de groenten, voor een bouillon. No waste! De ajo blanco maak je een dag van tevoren, dan kan het lekker op smaak komen en je serveert m op kamertemperatuur. De groenten maak je allemaal op de dag zelf en warm je nog even op voordat je serveert. Alleen de oesterzwam en de eryngii maak je op het laatste moment.

PS, de aanduidingen met een hoofdletter en een cijfer horen bij het stappenplan als je het hele kerstmenu gaat maken.

## **Ingrediënten voor 4 personen**

### **Voor de ajo blanco**

- 200 gr witte amandelen (als je alleen met schil kunt vinden, dan even 30 seconden in kokend water en pellen)
- 100 gr oud wit brood, zonder de korsten
- 400 ml ijskoud water
- 4 kleine knoflook tenen (of 2 grote) in plakjes
- 1/2 geschilde komkommer in stukken
- 100 ml extra-virgin olijfolie
- 1/2 eetlepel sherry azijn
- Zout

### **Voor de pastinaak**

- 1 pastinaak
- 1 eetlepel zonnebloemolie
- 1 eetlepel venkelzaad
- 1 eetlepel komijnzaad
- Zout
- 50 gr hazelnoot

### **Voor de pompoen pickle**

- De hals van een flespompoen
- 75 gr suiker
- 30 ml witte wijnazijn
- 30 ml appelcider azijn
- 75 ml water
- 1/2 el zout
- 1 laurierblad
- 4 peperkorrels

### **100 gr haricots verts of sperziebonen**

### **Voor de knolselderij crème**

- +/- 150 gram knolselderij
- 100 ml lichte groentebouillon, (zie recept)
- 40 gr vegan boter
- 10 ml olijfolie
- 25-50 ml vegan room 14-32% vet
- 1 theelepel cider azijn
- 1 theelepel edel gist vlokken
- Zout en peper naar smaak

### **Voor de paddenstoelen**

- Scheutje zonnebloemolie
- 75 gram oesterzwam
- 1 eetlepel 5 spice
- 25 gr vegan boter
- 2 grote eryngii

### **Benodigheden**

- Keukenmachine
- Zeef
- Kaasschaaf

### **Methode**

#### **Ajo Blanco maken**

V1

- Scheur het brood in stukjes en laat het weken in een beetje van het water voor zo'n tien minuten. Rooster de amandelen even in een pan of de oven. Zorg dat ze niet bruin worden. Laat ze afkoelen.
- Doe de amandelen in de foodprocessor (liever nog een smoothie maker) en hak zo fijn mogelijk. Voeg het brood toe en een beetje van het water en laat dan een minuut of op de hoogste stand draaien. Het moet echt een creme worden.
- Doe de komkommer, azijn, water en knoflook erbij en laat nog vijfminuten draaien tot echt helemaal glad. Breng op smaak met zout. Koelen en laten staan.

## **Pompoen pickelen**

V2

- Snijd de pompoen in de lengte doormidden. Snijd met een kaasschaaf lange linten (minstens 12) en met je mes een paar leuke kleine vormen van ongeveer 0,5 cm doorsnee. (Lucifers, blokje, wybertjes etc.). Zorg ervoor dat je minsten 20 stukken hebt.
- Zet alle andere ingrediënten op het vuur in een klein pannetje. Breng langzaam aan de kook. Zet dan uit.
- Overgiet de pompoen met de hete vloeistof. Doe in de koelkast.

## **Pastinaak roosteren**

V3

- Zet je oven op 180 graden. Schil de pastinaak (met een dunschiller), verwijder de bovenkant en het uiterste puntje. Bewaar de schillen en de afsnijdsels. Snijd pastinaak in plakjes van 1 cm dik. Begin aan de dunne kant. Zodra je ringen uit het dikke deel komen snijd je ze tot een halve cirkel. Je moet 20 stukjes hebben.
- Doe de pastinaak in een schaal, voeg olie, peper, zout, venkel en komijnzaad toe. Zorg ervoor dat alles een laagje kruiden en olie heeft. Laat 15 minuten intrekken.
- Leg op een bakplaat met bakpapier afgedekt. Laat in de oven op 180 graden in 15-20 minuten poffen tot goudbruin en zacht vanbinnen. Ze mogen elkaar niet afdekken. Halverwege omdraaien. Haal uit de oven en laat afkoelen op een rekje of een koude plaat.

## **Hazelnoot roosteren**

V4

- Zet in ovenvast bakje tien minuten bij de pastinaak in de oven.

## **Boontjes blancheren**

V5

- Zet een pannetje met water op, voeg zout toe. Als het water kookt doe dan de sperzieboontjes of Haricots verts erin voor 2-3 minuten. Als ze gekookt zijn maar nog wel knapperig zeef ze dan uit de pan en koel af onder een straal koud water. Pak 8 bonen apart, snijd ze doormidden. De rest kun je gebruiken in een salade.

## **Knolselderij crème**

V6

- Was de knolselderij heel goed, er zit vaak zand op en in. Snij in stukken van 2x2 cm.
- Zet de knolselderij op een laag vuurtje met de bouillon, olijfolie en 15 gr boter. Snufje zout. Zachtjes laten pruttelen tot de knolselderij helemaal zacht is gegaard. Dat kan 15-20 minuten duren. Als het te droog wordt een beetje water toevoegen.
- Met staafmixer of keukenmachine de knolselderij pureren tot een stevige crème met room, azijn en gist. Als het te droog wordt voeg je wat van het kookvocht toe. Proef. Breng op smaak met zout, peper en azijn.
- Roer rest van de boter in kleine blokjes door de warme massa tot helemaal gemengd. Bewaar. Doe in een spuitzak (optioneel, maar dan kun je wel mooie torentjes draaien op je bord.)

## Oesterzwam bakken

V7

Scheur de oesterzwam in strips, verwarm je pan op een middelhoog vuur. Doe wat olie in de pan en bak de oesterzwammen bruin. Haal van het vuur, bestrooi met wat zout en 5 spice.

## Eryngii (kingboleet) bakken

V8

- Snijd de steel van de paddenstoel in 2,5 cm hoge schijven. Dit worden je 'coquilles'. Zorg ervoor dat je 2 of 3 stukken per bord hebt. Snijd in de beide kanten een ruitpatroon met de punt van je mes.
- Laat de boter smelten in de koekenpan op redelijk hoog vuur. Bak de eryngii mooi goudbruin. Af en toe goed op de bodem aandrukken en met een lepel de boter eroverheen scheppen helpt.

## Plating

- Haal de ajo blanco uit de koelkast. Zet je oven aan op 120 graden. Als hij warm is doe je m weer uit en legt de oesterzwam, eryngii, boontjes en de pastinaak erin. Dan kunnen ze opwarmen zonder dat je stress hebt.
- Lepel de ajo blanco (op kamertemperatuur) op een plat bord. Bedek de hele bodem. Spuit dan 4-5 torentjes knolselderij puree erop. Zet in die torentjes je pompoen, pastinaak, boontje en oesterzwam. Leg de 'coquilles' op mooie plekken en maak af met druppels olijfolie.

## Credits

Recept is geïnspireerd door Felicity Cloake in the Guardian.

# Eet smakelijk!



*Sheila Struyck*  
CHEF SUSTAINABLE GASTRONOMY