

Recept van Dominique Vreven, restaurant 't Vlierhof

Mousse van bloemkool (*Brassica oleracea*) wit en groen met witte kaas en bieslook

Voor 4 personen :

½ kleine witte bloemkool met blad
½ groene bloemkool met blad of 1 stuk broccoli
700 g geschilde bloemige aardappelen (type bintjes, doré, bildstar)
2 bussels losse bieslook (bieslook bloemetjes om te garneren)
250 g witte kaas
Peper en zout, nootmuskaat
2 l kippen- of groentebouillon
100 g gezouten hoeveboter
2 kleine uien
2 eetlepels olijfolie van eerste, koude persing
70 g paneermeel of panko

De bintjes schillen en in mooi gelijke stukken verdelen. Ze in een kookpot op het vuur zetten samen met de kippenbouillon. De witte en groene bloemkool in decoratieve "roosjes" snijden en apart houden. De stengels in stukken snijden en ze, halverwege de kooktijd van de aardappelen, toevoegen. Zachtjes laten meekoken tot alles gaar is. Afgieten en even laten uitdampen. Nu met een "stoemper" het geheel tot een zachte puree bewerken. De puree verder afwerken met gezouten hoeveboter, witte kaas, peper en zout, nootmuskaat en fijngesnipperde bieslook. Mooi mengen tot een smeugige massa en laten afkoelen.

Voor de saus de ui laten stoven in een weinig hoeveboter tot hij glazig ziet. Overgieten met de rest van de kippenbouillon en zachtjes aan de kook brengen. De fijn gesneden bloemkool bladeren eraan toe voegen en een tiental min. laten meekoken. Mixen in een blender en laten afkoelen.

De "roosjes" witte en groene bloemkool kort wokken in olijfolie en een weinig hoeveboter (3-4 min.) en in een gratineer schotel leggen. Kruiden met peper en zout en muskaatnoot en bestrooien met broodkruim of panko. (de Japanse versie van broodkruim) 5 min. onder een hete grill laten kleuren en laat afkoelen.

Door middel van een ijstang bolletjes scheppen van de bloemkoolmousse en in het midden van een bord leggen. De saus er omheen leggen en afwerken met de bloemkoolroosjes. Wij garnerden dit gerecht met de vruchten en het blad van aardbeispinazie, landwier en zeevenkel uit onze moestuin. Deze ziltige groenten geven een mooi smaak contrast met de zachte bloemkool smaak.

Weetje

In dit recept gebruiken we de gehele bloemkool. Het mooie bloemige gedeelte, de stengels en de bladeren. Het zijn vooral die groene bladeren die een mooie, groene kleur kunnen geven aan sauzen en soepen. Ze geven ook een romige, crème-achtige textuur aan sauzen en soepen.

Tip

U kan dit gerecht ook warm of lauw serveren. Maar gekoeld op een warme zomerdag, in het gezelschap van een blond tripel bier, smaakt deze vegetarische schotel schitterend.