

Recept van Marjolein Wintjes en Eric Meursing, De Culinaire Werkplaats

“De essentie van oranje”

Het gerecht *de essentie van oranje* bestaat uit:

Gekookte, gemarineerde wortel
Wortelchips
Wortelmousse
Wortelparels
Wortelsorbet ijs
Wortelpapier

Gekookte, gemarineerde wortel

Winterwortels
Citroensap
Pompoenpit olie
Komijn
Zout
Peper

Meng citroensap, pompoenpitolie, komijn zout en peper met een staafmixer of garde
Snijd de wortel in blokjes van ongeveer 3 mm
Blancheer deze tot ze al dente zijn
Giet de blokjes af en doe de marinade bij de warme blokjes. Zet weg in de koelkast

Wortelchips

Schil een winterwortel met de dunschiller helemaal af in zo breed mogelijke stroken.
Droog deze stroken eerst in een droogkast of oven.
Frituur de wortelstroken op 170 graden.

Wortelmousse

Wortelsap
Volle yoghurt
Zout
Pro espuma koud

Meng alle ingrediënten met de staafmixer.
Giet het mengsel in een sifon en zet onder druk

Wortelparels

Wortelsap

de culinaire werkplaats bv
fannius scholtenstraat 10 hs
1051 ex amsterdam

postadres:
postbus 14755
1001 lg amsterdam

contact:
telefoon 06 54 64 65 76
info@deculinairewerkplaats.nl

kvk amsterdam 30131261
ing 9638945
btwnr nl 8089 68 968 B 01

Sinaasappelsap

Agar agar [verhouding: 1.5 gram agar op 100ml vocht]

Koude arachideolie

Verhit wortelsap, sinaasappelsap en agar totdat de agar is opgelost.

Giet de wortelsap in een spuitflesje en druppel het sap in de koude olie.

Zeef de druppels en spoel de olie eraf.

Wortel sorbetijs

Wortelsap

Citroensap

Sinaasappelsap

Meng alle ingrediënten en giet een dunne laag van het vocht uit op een plaat met opstaande rand.

Stop in de vriezer.

Het wortelpapier

Maken wij in eigen beheer en verkrijgbaar bij de Culinaire Werkplaats