

Recept van Floris Versluijs, In de Keuken van Floris

Tempe, spruit en Butternut

De maillardreactie (karamellisatie van natuurlijke suikers) intrigeert mij en is een van de basistechnieken geworden in veel vegetarische gerechten, zo ook in dit gerecht. Maillard geeft diepte en complexiteit aan het gerecht en laat een hele andere kant van groente zien. Er ontluiken zich smaken in groenten die je normaal niet tegenkomt en die je aan vlezigheid kunnen doen denken.

Voor 2 personen

1 kleine butternut (flespompoen)
15 middelgrote spruiten
Gerookt zout
Bengaalse peper
200 g suiker
200 g water
1 flesje bitter lemon (Thomas Henry)
1 rol Guernseyboter
200 g zwarte quinoa
1 spelt brood
200 g boerenmelk
Pompoenpitolie

Specifieke keuken spullen:

Gasbrander
Vacuümmachine
Cappuccino schuimer
Spuitzak

Vorbereiding (1 dag eerder):

Pompoen butternut

Carré: Schil de butternut, snijd carré van het bovenstuk en vacuümeer met gerookt zout en sesamolie. Gaar dit sous-vide op 85 graden (+/- 2 minuten) en spoel koud.

Crème: Snijd het restant van de butternut gelijkmatig, maak op smaak met gerookt zout, vacuümeer en gaar sous-vide op 85 graden (+/- 40 minuten).

Laat beide in de vacuümszak overnachten in de koelkast liggen.

Pepita: Scheid de pompoenpitten van de vezels en was ze in lauw/warm water. Rooster ze in de oven op 40 graden tot ze volledig droog zijn. Pel de pitten met een mesje zodat de groene kernen vrij komen.

Breng suikerwater (1:1 water en suiker) aan de kook. Haal van het vuur en voeg pompoenpitten toe. 20 minuten laten konfijten, hierna zeven. Overnacht aan de lucht laten drogen.

Werkwijze dag van serveren:

Pompoen butternut

Crème: Haal de gegaarde afsnijdsels uit de zak. Hang deze in een zeef, zet onder druk en vang het vocht op. Reduceer het vocht tot dit karamelliseert en voeg (Guernsey) boter toe. Voeg de uitgehangen afsnijdsels toe, verwarm en draai tot een gladde crème. Maak op smaak met bitter lemon (Thomas Henry) en gerookt zout. Vu de spuitzak met deze crème.

Carré: Haal de carré uit de zak en rooster deze met een gasbrander. Maak dan op smaak met Bengaalse peper en gerookt zout.

Pepita: Frituur de pitten in rijstolie van 170 graden. Uitspreiden over plateau, zout na met gerookt zout.

Pompoenpitolie: Giet de olie in een spuitflesje.

Spruit

Ontdoe de spruit van verkleurde of kapotte blaadjes en pel de twee mooiste blaadjes van de spruit.

Blancheer de blaadjes 2 seconden in 7 liter water en 190 gram zout. Blancheer hierna de mooiste spruiten ongeveer 1,5 minuut in hetzelfde water. Spoel koud en halveer.

Blancheer de rest van de spruiten 2,5 tot 3 minuten.

Spruitblaadjes: Dep de blaadjes droog en maak op smaak met Bengaalse peper en gerookt zout.

Spruitcompote: Dep de spruiten droog. Draai met puls niet te fijn en maak op smaak met crème crue, gerookt zout en Bengaalse peper.

Gekarameliseerde spruit: Bak de gehalveerde spruiten in een droge tot deze een mooi gekleurd zijn en blus af met (Guernsey) boter. Maak op smaak met peper en zout.

Zwarte quinoa

Blancheer de quinoa 9 minuten en spoel koud. Maak op smaak met Guernseyboter Bengaalse peper en gerookt zout.

Crostini speltbrood

Snij het speltbrood zo dun mogelijk op de snijmachine en steek uit met steker met doorsnee 55 mm. De dun gesneden en uitgestoken spelt moet voor 6 minuten op 150 graden de oven in.

Schuim van boerenmelk

Voeg gerookt zout toe aan boerenmelk en schuim op met cappuccinoschuimer. Niet warmer dan 70 graden.

Dresseren:

Neem twee warme borden (bij voorkeur leisteen). Verdeel eerst twee eetlepels quinoa per bord. Plaats daarna naar eigen inzicht (zie afbeelding) de blokjes pompoen (het carré), de crème vanuit de spuitzak en de spuitblaadjes (twee per bord). Vul één van deze blaadjes met een beetje pompoenpittenolie. Schep een kaneel met twee lepels van de spruitcompote en plaats deze op het bord. Voeg 2 halve gekarameliseerde spuiten toe en verdeel wat geschuimde boerenmelk. Neem spelt en plaats rechtop in de pompoencrème.