

## **Recept van Kobe Desramaults, restaurant In De Wulf**

Voor 4 personen

### **Voor de knolselder in zoutkorst**

3 kg witte bloem

3 kg grof zout

15 cl olie

1,45 l water

Knolselder in zoutkorst: mix de bloem, zout, olie en water in de mixer gedurende 8 minuten tot je een mooi deeg krijgt. Rol uit tot een gelijke dikte van 1 cm. Neem een knolselder en wikkel het deeg rond de groente. Zorg ervoor dat de selder volledig van de lucht is afgesloten. Brand de oppervlakte van het deeg met een bunsenbrander zodat deze volledig hard wordt. Zo creëer je een beschermende laag voor het koken.

Wij koken het in de open haard in het restaurant tijdens de service en draaien hem regelmatig zodat hij gelijk kookt. Eens gekookt verwijderen we de schil en laten hem 's nachts gedurende 6 uur dehydrateren. We laten hem dan rusten in de koelkast voordat we hem met een snijmachine in dunne plakjes snijden. De stukken die te klein zijn om te snijden snijden we heel fijn en dehydrateren we tot ze heel droog zijn. Die malen we heel fijn als poeder in de oude kaas.

### **Schuim van knolselder**

Snijd de knolselder in stukken en maak er sap van in de centrifuge. Breng het sap tot aan het kookpunt om hem te klaren en giet vervolgens door een neteldoek. Laat inkoken tot de geur intens wordt. Monteer met boter. Breng op smaak met wat zout.

### **Gefermenteerde knolselder**

Schil de knolselder, snijd hem in julienne. Maak voldoende knolseldervocht om de julienne volledig onder te zetten. Voeg 2% zout toe aan het sap (los het zout eerst op in een kleine beetje sap en meng goed). Breng de julienne over in een gesteriliseerde pot en bedek met het sap. Laat enkele maanden op kamertemperatuur tot het de gewenste fermentatie heeft. Bewaar vervolgens op een koele plaats.

### **Verse botermelkkaas**

Giet de botermelk in een pan en breng langzaam aan de kook. Als de melk begint te splitsen verwijder je de wrongel (de vaste delen) en laat ze uitlekken in een neteldoek.

### **Hazelnootboter**

Verwarm de boter tot hij een donkerbruine kleur heeft. Neem de pan van het vuur en voeg er sherry-azijn aan toe.

### **Gerijpte knolselderkaas**

1 l room

1 l melk

Stremsel

Zoutkorst van de knolselder

Verwarm de room en de melk tot 35°C. Zet het vuur af en voeg 5 tot 6 druppjes stremsel toe terwijl je zachtjes roert met een lepel. Laat 6 uur op kamertemperatuur staan en giet

dan door een neteldoek. Zet 3 tot 4 dagen in de koelkast. Neem een verse neteldoek. Besprenkel met het knolselderzout van de zoutkorst, leg er de verse kaas op en bestrooi met nog meer zout. Verpak in het neteldoek en hang op 12 tot 14 °C gedurende 3 tot 4 weken. Verwijder het neteldoek en laat gedurende 1 tot 2 maanden verder rijpen op 12°C. Als hij de gewenste geur krijgt kan je het vacuüm verpakken om hem nog langer te houden.