

**Recept van Lieven Lootens, restaurant Aards Paradijs
Wortel, Oost-Indische kers, kalamansi, kumquat, venkelzaad**

Per persoon

1 wortel
Enkele lepels amandelolie
3 kumquats
½ kg suiker
2 eidooiers
2 eetlepels kalamansi-azijn
1 eetlepel Chardonnay wijn
10 eetlepels geklaarde boter
Sinaasappelsap
Geraspte sinaasappelschillen
1 eetlepel venkelzaadjes
1 eetlepel gemberstroop
3 eetlepels amandelolie
Oost-Indische kers

Snij de wortel met de dunschiller in lange reepjes

Stoom 10 minuten op 100 °C in een vacuümzak samen met enkele lepels amandelolie.

Konfijt kumquats in suikerwater van 1/2 kg suiker per liter water opeen zacht vuur gedurende 20 minuten.

Klop een mousseline met 2 eidooiers, twee eetlepels kalamansi-azijn, 1 eetlepel Chardonnaywijn en een eetlepel water. Als deze begint te binden, opmonteren met tien eetlepels geklaarde boter. Stoof enkele worteltjes met amandelolie en een scheutje water gaar tot de pan terug droog is en de worteltjes gaar zijn.

Mix glad met een scheutje amandelolie en wart sinaasappelsap om te verfrissen.

Kook 10 cl sinaasappelsap met de zeste van een sinaasappel en een eetlepel venkelzaadjes tot de helft in, samen met een eetlepel gembersiroop. Monteer met drie eetlepels amandelolie en gebruik als vinaigrette. Rol de wortelsliertjes op in cilindervorm en vul met de mousseline. Werk af met Oost-Indische kers, blaadjes en bloemblaadjes