

Restaurant L'Air du Temps

Een wandeling in het bos: aardappel gestoomd in mos / eetbare grond van zwarte olijven / kimchi / ganjang-gel

Voor tien personen

Aardappelen

Kleine charlotte-aardappelen

Mos of veenmos

Kimchi

Gebruik een steamer. in het bovenste deel leg je een laagje mos. Bedek er de aardappelen volledig mee. Zet het deksel erop en laat 18 à 20 minuten stomen

Eetbare grond van zwarte olijven

50 gr zwarte olijven zonder pit

75 gr granenbrood

1,5 gr zout

Onttrek het water aan de zwarte olijven met een droogapparaat (deshydrateur) of in de oven op 65° tot ze volledig droog zijn. Droog het brood in de oven. Doe alles in de thermomix en stel in zodat je een poeder van gemiddelde grofheid krijgt dat eruitziet als potgrond.

Ganjang-gel

150 gr ganjang

70 gr mirin

265 cl water

2,25 gr iota

2,25 gr konjac

Doe alles in de thermomix op 80°, snelheid 8. Zodra de snelheid is bereikt, haal je alles eruit en doe je het in een pipet. Je kunt ook een lichte sojasaus gebruiken als je geen ganjang (Koreaanse sojasaus) hebt.

Wilde kruiden

Seizoenskruiden: zevenblad, hondsdraf, blaadjes van voorjaarsprimula, bloemen van voorjaarsprimula, duizendblad, longkruid enz...

Was de kruiden en bloemen en doe ze in recipiënten met water en keukenpapier (om het water op te slorpen).

Jus van zevenblad en voorjaarsprimula

100 gr blaadjes van voorjaarsprimula

100 gr blaadjes van zevenblad

3 blaadjes daslook

225 gr gevogeltefond

3,5 gr zout

Blancheer het zevenblad en de voorjaarsprimula 3 min in kokend water; doe schrikken in water met ijsblokjes. Doe beide in de thermomix met de gevogeltefond en het zout, en mix 5 min op snelheid 8 zonder warmte. Haal eruit en houd opzij

Dresseren

Gebruik een diep bord of een grote kom. Schil de gestoomde aardappelen en snij ze in de lengte in vieren.

Leg ze in het bord en voeg er een beetje in dunne plakjes gesneden kimchi aan toe

Bestrooi met de potgrond, voeg er enkele drupjes ganjang-gel of sojasaus aan toe en versier met de wilde kruiden.

Serveer de kruidenjus op kamertemperatuur bij de gasten aan tafel.