

## **Recept van Peter Goossens, Hof Van Cleve Wortel, sinas, kikkererwt en Ras el Hanout**

Voor 4 personen

### **Mayo Ras el Hanout**

200 g mayonaise

1 schil van citron confit

1 koffielepel ras el hanout geel

12 g curryketchup

1 mespunt tandoori

1 mespunt massala

### **Linzen**

100 g groene linzen uit Puy weken in ruim water gedurende 12 uur. Giet af en kook gaar in groentebouillon tot goed gaar.

Koel af. Bak de gegaarde linzen in bruisende boter, kruiden met peper en zout. Meng op het laatste moment met fijne gesneden rauwe brunoise van zandwortel.

### **Wortel zoetzuur**

Snij een geschilde zandwortel in fijne tranches en marineer in wat condiment van citrus.

### **Wortelcrème**

Was 5 grote zandwortelen, schil en gaar ze met een aangestookte zoete ui. Bevochtig met groentebouillon en kook gaar.

Pureer de wortelen, met de bouillon samen met een koffielepel harissa, enkele eetlepels olijfolie en een mespunt ras el hanout.

Breng op smaak met peper, zout en sinaasappelrasp

### **Condiment citrus**

14,5 cl citroensap

60 g rietsuiker

3,6 cl olijfolie

1 cl witte sojasaus

fleur de sel

### **Panis**

Laat 5 dl water koken. Meng 5 dl water met 250 g kikkerwertbloem. Meng dit vervolgens met het kokende water. Voeg 90 g Parmezaanse kaas toe en een scheut olijfolie. Laat goed doorkoken. Kruid met peper en zout. Stort uit op een geolieerde plaat en laat afkoelen. Snijd in de gewenste vorm. Frituur op 180°C.