

## **Recept van Jonnie Boer, restaurant De Librije**

### **Witte bonencreme, zwarte olijf en het sap van tomaat, geparfumeerd met citroenalsem**

#### **Olijfterrine**

900 g olijfpuree  
750 g knolselderijbouillon  
15 g agar  
olijfpuree voor de vulling

#### **Witte bonengelei**

900 g witte bonenpuree  
750 g knolselderijbouillon  
21 g agar  
Rode peperolie  
Citraensap  
Zout  
Witte bonenpuree voor de vulling

#### **Bietjes**

Rode bieten  
Zout  
Peperkorrels  
Laurier  
Bietensap  
Zoetzuur

#### **Tonburi**

30 g tonburi  
Knolselderijbouillon  
Ponzu  
Citraenrasp  
Xitraensap  
Xantana  
Olijfolie

#### **Bietplakjes**

Jonge bietjes  
Bietensap  
Olijfolie  
Zout  
Limoensap  
Limoenrasp

#### **Tomatenzaad**

4 cherrytomaatjes

#### **Tomatenuitlek met citroenalsem**

Tomatenuitlek

Verse citroenalsem

### **Als laatste...**

Tomaatolie

Oost-Indische kers bloem en -blad

Jonge bietenblaadjes

### **Olijferrine**

Doe de olijfpuree, knolselderijbouillon en agar in de thermoblender en laat het minstens 1 minuut koken. Giet de warme massa dun op een plateau en laat dit afkoelen. Steek de puree uit en maak hier ravioli van. Vul de ravioli met witte bonenpuree.

### **Witte bonengelei**

Kook de witte bonenpuree, bouillon en de agar minstens 1 minuut in de thermoblender en breng op smaak met rode peperolie, citroensap en zout. Stort de warme massa dun op een plateau en laat afkoelen. Steek de puree uit en maak hier ravioli van. Vul de ravioli met olijfpuree.

### **Bietjes**

Kook de bieten in het bietensap met zout, peperkorrels en laurier gaar. Pel de bieten en doe ze in een vacuümzak samen met het zoetzuur en marineer ze 1 dag. Sla ze in 'rotsjes' door middel van stikstof.

### **Tonburi**

Marineer de tonburi in wat bouillon, ponzu, citroenrasp en -sap en bind het met Xantana. Breng op smaak met wat olijfolie.

### **Bietplakjes**

Snijd de bietjes in dunne plakjes bewaar ze op bietensap met ijs. Marineer ze à la minute in olijfolie, zout, limoensap en -rasp.

### **Tomatenzaad**

Snijd de cherrytomaatjes doormidden, lepel de zaadjes eruit en leg deze op een bord.

### **Tomatenuitlek met citroenalsem**

Voor de tomatenuitlek. Voeg vervolgens de verse citroenalsem toe aan de tomatenuitlek en laat de alsem erin trekken zodat je de gewenste smaak krijgt. Zeef de uitlek.

### **Als laatste...**

Leg de verschillende onderdelen van het gerecht op een warm bord en giet de warme tomatenuitlek over de ravioli 's. Druppel er wat tomatenolie overheen. Maak het gerecht af met de Oost-Indische kersbloemen en -blaadjes en de bietenblaadjes.