



Chef : David Schulz

---

## **Wortelen uit de tuin met rode ui – bloedsinaasappel – amandel**

### **Ingrediënten:**

- Enkele (eventueel verschillende soorten) verse wortelen van goede kwaliteit
- 400g bloedsinaasappelsap
- 1 rode ui
- 50g amandelen
- enkele teentjes look
- yuzu sap
- kardemompeulen

### **Bereiding:**

#### **Amandel**

Amandelmelk, zet een deel amandelen 1 nacht onder in mineraalwater. Mix alles en zeef; schuim de melk op het laatste moment op met een staafmixer.

Gebruik het residu van de amandel om een gladde crème te maken.

#### **Rode ui**

Snijd de helft van de ui mooi en marineer met yuzu-sap, olijfolie en zout.

### **Wortel**

Puree: gaar de wortelen zachtjes in een klontje boter met look, rode ui, kardemom en bloedsinaasappelsap. Zeef, (houd een deel van het vocht apart voor de jus) en mix (zonder de look) tot een gladde crème;

Pel de look, en plet tot puree;

Gaar enkele mooie wortelen (beetgaar) op dezelfde manier zoals hierboven, hou apart.

### **Afwerking: zie foto**

Schik alle componenten naar eigen smaak