

# AROMA PAIRING IN NETELVUUR

- **Flan van erwt met munt & chocolat mintdrops**

Benodigdheden:

- ✓ 250ml. room 40% ( 8 pers.)- 2 eierdooiers- 2 eieren, p& z
- ✓ 250 g. erwtenpuree ( erwten 5 minuten koken en met 3 eetlepels munthydrolaat pureren) – 10 g. muntblaadjes- 20 g. gekookte erwtjes, p& z
- ✓ 100 gram fondantchocolade 75% cacao- 50ml. room- 1 dr.o. pepermint

Bereiding:

- ✓ Room en eieren door elkaar roeren en op smaak brengen met p& z.
- ✓ Voeg dit nu bij de erwtenpuree en meng er de gekookte erwtjes tussen. Giet het mengsel in beboterde bakvormpjes en gaar in een stoomoven gedurende 15 minuten.
- ✓ Laat even afkoelen en haal de flan uit de vormpjes. Strooi wat verse munt over de flan en werk rondom af met druppeltjes gesmolten fondantchocolade. ( room warmen en chocolade oplossen met 1 dr. e.o. pepermint)

Opmerking:

- ✓ Erwt, munt en donkere chocolade hebben moleculaire structuren die heel wat met elkaar gemeen hebben. We voegen erwt met munt samen en herhalen dit door munt te combineren met chocolade. Chocolade en erwt hebben een verrassend smaakaccent dat door de munt wordt versterkt.

- **Victoriabaars met warmoesstoemp en zuiders sausje met bittere sinaasappel en curry**

Benodigdheden: 200g. vis pp., 200g.aardappelen pp., 2 à 3 grote bladeren met stengel warmoes pp., vissaus

Benodigdheden saus: voor 8 personen: 2 eetlepels rijstolie of olijfolie, 3 sjalotjes, 2 bosjes peterseliestengels, 2 eetlepels zachte curry, 1 eetlepel gedroogde tomatenpuree of gewone tomatenpuree, 3 à 5 dr. essence van bittere sinaasappel, 200ml. witte wijn, 200ml. visbouillon,200ml. vloeibare room, 1 handvol beurre manie ( boter met bloem)

### Bereiding saus:

Laat in warme olie de fijngesneden sjalotjes even wellen en voeg er de peterseliestengels aan toe. Na één minuutje volgen de curry en de zongedroogde tomatenpuree waarin de essence van bittere sinaasappel is opgelost. Spatel even om en bevochtig met witte wijn. Kook alles tot de helft in en giet nu 200ml. visbouillon erover die eveneens gedeeltelijk wordt ingekookt. Nu volgt de room met de beurre manie om de saus voldoende te binden.

### Bereiding stoemp:

Voor 8 personen voorzien we 1,5 kg aardappelen en 16 bladen warmoes. We koken de gesneden aardappelen samen met fijngesneden warmoes gaar in gezouten water. Eens de groenten gaar, worden ze afgegoten en fijngestampt met flink wat ongezouten hoeveboter. We kruiden af met grove peper en eventueel wat nootmuskaat. De puree wordt met 2 eetlepels in quenelles gedraaid en op een warm bord samen met de vis gepresenteerd.

## • **Rabarber/appel compote met karwijparfum**

### Benodigdheden:

- ✓ 500g. rabarber
- ✓ 500g. appels ( golden)
- ✓ 8 eetlepels agavesiroop of 200g. rietsuiker

### Bereiding:

- ✓ Snij de onderkantjes van de rabarber en schil de rabarberstengels. Hierna snijden we de rabarber in kleine stukjes. Ondertussen snijden we de appels in vieren, schillen die en halen het klokhuis er uit.
- ✓ Neem een pot met dikke bodem en smelt een klein klontje boter waar de rabarber en appelstukjes worden aan toegevoegd. Eventueel met een eetlepel water. Onder een deksel en op een matig vuur laten we het mengsel zachtjes sudderen gedurende een 20 minuten. Eens het fruit zacht is mag het in een blender met wat agavesiroop waarin 2 druppels e.o. karwij zijn opgelost. Mix fijn en voeg eventueel een theelepel xantanagom toe om een mooie zelfstructuur te verkrijgen. Schep de puree in dessertglasjes en laat afkoelen. Eventueel afwerken met crumble.