



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



Chef

Dirk Jan Decock

Recept

Bosui met hamsa, Nieuw-Zeelandse spinazie en brave hendrik



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Aantal personen

- 4 personen

Ingrediënten

- 150 g vers geplukte brave hendrik
- 150 g Nieuw-Zeelandse spinazie
- 12 bosuitjes
- 50 g boter
- peper, zout, nootmuskaat
- kristalsuiker

Voor de groentefond:

- 2 witte Spaanse uien
- 3 roze Roscoff uien
- 2 wortelen
- 2 preien
- ½ knolselder
- 1 groene selder
- ½ witte kool
- laurier, rozemarijn, tijm
- water

Voor de jus:

- 1 ui
- cacaoboter
- 1,5 l groentefond
- 150 g losgeklopt eiwit
- 1 g timut peper
- zwarte peper, zout

Voor de hamsa:

- 100 g hamsa
- 200 g groentefond
- klontje boter
- peper, zout

Voor de garnituur:

- Kaapse lookbloem



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

- posteleinbloem
- Oost-Indische kers

Bereiding

Voor de groentefond:

Was de uien, ongeschilde wortelen, prei, knolselder, groene selder en witte kool en snijd fijn. Maak een goede blend verhouding. Voeg laurier, tijm en rozemarijn toe. Voorlopig geen zout. Zet onder in koud water en laat een zestal uur zachtjes trekken, laat afkoelen en één nacht rusten in de koelkast. Passeer daarna door een fijne zeef.

Voor de jus:

Snijd de uien in fijne plakken en zet aan in cacao boter op hoge temperatuur. Laat kleuren en bevochtig met de groentefond. Laat vier uur heel zachtjes trekken en koel af. Trek het vocht samen met de uien vacuüm en laat drie dagen rusten. Passeer deze basis door een fijne zeef en breng tot aan het kookpunt (niet koken). Meng losgeslagen eiwit onder de jus. Klaar het vocht op zachte temperatuur en passeer door een neteldoek. Laat inkoken tot een mooi concentraat en breng op smaak met timut peper en peper en zout.

Voor de hamsa: Overgiet de hamsa met kokende groentefond en voeg de boter toe. Laat beetgaar koken en breng op smaak met peper en zout.

Schud de brave hendrik en de Nieuw-Zeelandse spinazie op in boter en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Schud de bosui op in boter, voeg een snuif suiker toe en laat lichtjes karamelliseren. Voeg peper en zout toe.

Schik de hamsa, brave hendrik en bosuitjes op een bord. Overgiet met de jus. Werk af met Kaapse lookbloem, posteleinbloem en Oost-Indische kers.