



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



Chef

Nicolas Tournay

Recept

Gebakken Sint-Jakobsnoten uit Dieppe, variaties van courgette,
room van eekhoorntjesbrood, gomasia van courgette



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Aantal personen

- 12 personen

Ingrediënten

- 36 Sint-Jakobsnoten
- 1 Red Curry pompoen
- 1 Sweet dumpling courgette
- zout/peper/olijfolie/ciderazijn
- 500 geekhoortjesbrood
- 100 g gepelde courgettepitten
- 5 g fleur de sel
- 500 geblancheerde aardappelen
- 25 cl melk
- 25 cl room
- 150 g boter

Bereiding

Reinig de Sint-Jakobsnoten en hou ze apart.

Pompoen:

Bak de Red curry pompoen 1 uur in aluminiumfolie in de oven op 180°C. Haal het vruchtvlees vervolgens uit de schil. Mix het vruchtvlees en pureer vervolgens met een nootje boter. Kruid met peper en zout en hou apart.

Courgette:

Schil en rasp de Sweet dumpling courgette zoals een wortel. Breng op smaak met olijfolie, ciderazijn, zout en peper.

Gomasio:

Rooster de courgettepitten 10 minuten in de oven en plet ze vervolgens met de fleur de sel.

Room van eekhoortjesbrood:

Bak de helft van het eekhoortjesbrood royaal in boter, voeg er de aardappelen, melk en room aan toe. Mix en druk door een fijne zeef. Breng eventueel verder op smaak. Giet over in een spuitbus en zet onder druk.



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Brunoise van eekhoortjesbrood:

Snijd de rest van het eekhoortjesbrood in een brunoise. Stoof aan in een pan en breng op smaak.

Afwerking:

Bak de Jakobsnoten om en om in een goed warme pan en voeg er tot slot een nootje boter aan toe.

Leg alle ingrediënten harmonieus op het bord zoals op de foto.