



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



Chef

Nicolas Tournay

Recept

Tartaar van makreel en gravlax van eendenlever



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Aantal personen

- 12 personen

Ingrediënten

Makrelen:

- 6 makrelen
- citroenolie
- zout

Gravlax van eendelenver :

- 1 lob eendenlever
- 200 g suiker
- 200 g zout
- Rau-ram (Vietnamese koriander), kan eventueel door gewone koriander vervangen worden

Pickles van bloemkool

- 1 paarse bloemkool
- 1 fles ume azijn (pruim)
- 1 pot mishima u kari (gemalen bladeren van rode shiso en zout)
- 50 g kristalsuiker

Geraspte groene bloemkool

- 1 groene bloemkool
- citroenolie
- zout en peper

Bloemkoolsoep

- Voor 2,5 l soep
- 500 g witte bloemkool
- 1 preiwit
- 1 sjalot
- 3 lookteentjes
- 1 kruidentuiltje (tijm, laurier, peterselie)
- 1 dl gevogeltefond
- 100g boter of olijfolie (voor lactosevrije versie)
- ½ room (eventueel)
- zout en witte peper



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Bereiding

Gravlax:

Maak de gravlax de avond vooraf met 200 g suiker en 200 g zout. Laat een nacht marinieren en droog de eendenlever de volgende ochtend.

Bloemkoolsoep :

Snijd en was alle groenten. Stoof alle groenten behalve de bloemkool zonder ze te kleuren en breng lichtjes op smaak. Voeg er de bloemkool aan toe en laat 2 minuten stoven. Bervochtig met de gevogeltefond. Voeg het kruidentuiltje toe dat je met een touwtje hebt samengebonden.

Laat ongeveer 45 minuten op een middelhoog vuur sudderen. Prik met een vork in de bloemkool om te controleren of hij gaar is. Voeg er de room aan toe en breng nog even aan de kook. Mix de soep en giet door een zeef.

Makrelen:

Droog en kuis de makrelen, verwijder de graten en verwijder het vel. Snijd in grote stukken en breng op smaak met citroenolie, zout en peper en zet in de koelkast.

Pickles van bloemkool:

snijd de roosjes van de stengel. Verwarm 200 g van de smaakmakers (ume azijn en mishimi u kari) met 50 g suiker. Giet over de bloemkool. Sluit af en zet in de koelkast.

Geraspte groene bloemkool: Rasp de bloemkool zoals een taboulé. Breng op smaka met citroenolie, zout en peper.

Afwerking

Snijd met een snijmachine fijne sneetjes van de eendenlever. Rol de sneetjes en kruid met de Vietnamese koriander.

Giet een beetje soep op de bodem van een bord om het bord te verwarmen. En schik er de ingrediënten op zoals op de foto.

Je kan de soep eventueel in een gietijzeren theepot gieten voor een meer origineel en esthetisch effect.