

Bietenroos

Met geitenkaascrème, kruidenolie en pecannoten

Recept voor 10 personen

THE FARM KITCHEN'S
KOOKFABRIEK

Powered by ATAG

INGREDIËNTEN

Geitenkaascrème

250 gr jonge geitenkaas
75 ml melk
peper en zout

Bietenroos

4 rode bieten
400 ml azijn
zout

Kruidenolie

100 ml zonnebloemolie
25 gr bieslook

Krokantje

120 ml water
80 ml olijfolie
20 ml bietensap
20 gr bloem

Garnering

100 gr geroosterde pecannoten
2 appels
gedroogde zwarte olijven
1/2 citroen



GLUTEN



MELK



NOTEN



Bietenroos

Met geitenkaascrème, kruidenolie en pecannoten

Recept voor 10 personen

BEREIDING BIETENROOS - I

1. Kook de ongeschilde bieten in ongeveer 1 uur gaar in een pan met water, zout en de azijn. The Farm Kitchen's Kookfabriek heeft de bieten alvast voor je gekookt. Start door de bieten af te laten koelen in koud water. Ga ondertussen verder met de geitenkaascrème.

BEREIDING GEITENKAASCRÈME

1. Mix de geitenkaas met de staafmixer en voeg een klein scheutje melk toe en mix nogmaals. Voeg melk toe tot de geitenkaas de consistentie van Griekse yoghurt heeft.
2. Proef en breng op smaak met peper.

BEREIDING KRUIDENOLIE

1. Snijd de bieslook grof.
2. Blancheer de bieslook 10 seconden in kokend gezouten water. Hiervoor kun je de pan met kokend water gebruiken waarmee de chocolade au-bain-marie is gesmolten. Voeg wat zout toe, blancheer 10 seconden, spoel koud en dep droog.
3. Doe de zonnebloemolie en de bieslook in een maatbeker. Mix voor 5 minuten met de staafmixer.
4. Passeer de olie door een zeef. Zet weg tot later gebruik.

THE FARM KITCHEN'S
KOOKFABRIEK

Powered by ATAG



GLUTEN



MELK



NOTEN



Bietenroos

Met geitenkaascrème, kruidenolie en pecannoten

Recept voor 10 personen



BEREIDING BIETENROOS - II

1. Trek handschoenen aan en wrijf de schil van de bieten met je vingertoppen. Snijd ze met behulp van een mandoline in zeer dunne plakken van 2mm dik. Laat de culinair coach de mandoline voor je instellen op de juiste dikte.
2. Leg een stuk slagersfolie op de werkbank. Meet twee vingers op het folie en leg de plakjes biet in een horizontale lijn naast je vingers. Zorg dat de plakjes biet elkaar voor de helft bedekken. Eindig de rij bieten weer met 2 vingers folie. Bij een grote biet zal je ongeveer 8 plakken neerleggen en bij een kleinere biet zijn dit er 10.
3. Trek het folie voorzichtig vanaf de zijkant omhoog en maak hiermee een dikke rol van de plakjes biet. Gebruik het folie zoals je een sushimat gebruikt, rol hem dus niet mee tussen de bieten. Herhaal stap 2 en 3 tot je 15 rollen met bieten hebt gemaakt.
4. Snijd de rollen door de helft en leg weg tot later gebruik.

Onze boeren werken klimaat positief. Door niet te ploegen en het bodemleven in takt te houden, absorbeert de grond CO2. Met iedere hap van deze maaltijd stop je als het ware weer een beetje CO2 terug in de grond!



GLUTEN



MELK



NOTEN

Bietenroos

Met geitenkaascrème, kruidenolie en pecannoten

Recept voor 10 personen

BEREIDING KROKANTJE

1. Voeg het water, olijfolie, bietensap en de bloem samen in een maatbeker en meng met de staafmixer tot een samenhangend beslag. Er mogen geen klontjes meer in zitten.
2. Zet een koekenpan op middelhoog vuur en laat warm worden.
3. Schenk een vijfde van het beslag vanuit het midden in de warme pan tot een zeer dunne laag. Je hoeft niet te draaien met de pan om het beslag te verdelen, de pan hoeft namelijk niet volledig gevuld te zijn met het beslag.
4. Bak het beslag in de pan totdat het niet meer bruist. Raak het krokantje niet aan totdat het niet meer bruist.
5. Haal het krokantje zodra hij klaar is met een siliconen spatel uit de pan. Dep de pan droog met wat keukenpapier en laat het krokantje uitlekken op een tweede stuk keukenpapier. Bestrooi met zout.
6. Herhaal stap 2 tot en met 5 tot het beslag op is, in totaal maak je 5 krokantjes. Per krokantje kun je 2 borden opmaken.

BEREIDING GARNITUR

1. Was de appel en snijd in plakken rond het klokhuis. Snijd de plakken vervolgens in reepjes en daarna in blokjes. De blokjes moeten 0,5 bij 0,5 centimeter worden. Deze snijtechniek heet brunoise.
2. Meng de blokjes appel met sap van een halve citroen, zo voorkom je dat ze bruin worden.
3. Hak de pecannoten in stukjes.

À LA MINUTE

1. Verdeel de geitenkaascrème over voldoende borden.
2. Zet het rolletje biet in het midden, verwijder het folie voorzichtig.
3. Besprenkel met de kruidenolie en verdeel ten slotte de appel, pecannoten en gedroogde olijven over het geheel.
4. Leg het krokantje bovenop en serveer.



GLUTEN



MELK



NOTEN

Geroosterde wortelen

Met parelgort, koningsoesterzwam en beurre blanc

Recept voor 10 personen

THE FARM KITCHEN'S
KOOKFABRIEK

Powered by **ATAG**

INGREDIËNTEN

Geroosterde wortelen

2 el sesamzaadjes
1 cm verse gember
2 bossen bospeen
1 el gembersiroop
2 el olijfolie

Beurre blanc

1 ui
200 ml witte wijn
1 citroen
250 gr koude boter
10 gr vadouvan

Parelgort

1 ui
2 tenen knoflook
500 gr parelgort
1 liter mix van bouillon & wortelsap
50 gr roomboter
80 gr geraspte oude kaas

Garnering

100 gr Parmezaanse kaas
5 koningsoesterzwammen
1/2 bakje tahoon cress



SESAMZAAD



GLUTEN



MELK



Geroosterde wortelen

Met parelgort, koningsoesterzwam en beurre blanc

Recept voor 10 personen

THE FARM KITCHEN'S
KOOKFABRIEK

Powered by **ATAG**

BEREIDING PARELGORT

1. Snipper de ui en knoflook fijn en bak deze glazig in olijfolie.
2. Voeg de parelgort toe, schep om en bak gedurende 3 tot 4 minuten mee.
3. Verwarm de bouillon, voeg 20% van de warme bouillon toe aan de parelgort. Roer goed door en laat zachtjes pruttelen. Voeg iedere keer als de gort te droog wordt wat bouillon toe en roer af en toe om. Proef tussendoor en stop met toevoegen van de bouillon wanneer de parelgort beetgaar is.
4. Voeg op het allerlaatste moment de boter en de kaas toe. Proef en breng indien nodig op smaak met zout en peper.

BEREIDING GEROOSTERDE WORTELS

1. Verwarm de oven voor op hetelucht stand, 180 graden Celsius.
2. Rooster de sesamzaadjes in een droge pan tot ze iets kleuren. Zet ze weg en gebruik ze pas bij het serveren.
3. Rasp de gember en doe in een grote kom. Schil de bospenen, halveer ze in de lengte en doe ze in de kom bij de gember. Besprenkel met de olijfolie, gembersiroop, peper en zout. Meng goed door elkaar.
4. Verdeel de wortels over een ovenschaal.
5. Rooster gedurende 30 minuten in de voorverwarmde oven, tot de wortels gaar zijn en iets gekaramelliseerd zijn door de siroop.



SESAMZAAD



GLUTEN



MELK



Geroosterde wortelen

Met parelgort, koningsoesterzwam en beurre blanc

Recept voor 10 personen

BEREIDING KROKANTJE

1. Rasp de Parmezaanse kaas grof.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier, maak evenveel hoopjes geraspte kaas op het bakpapier als deelnemers aan het eiland. Spreid de hoopjes uit tot rondjes van ca 7cm doorsnede.
3. Zodra de wortelen uit de oven gaan kan de Parmezaanse kaas gedurende 10 tot 12 minuten worden gebakken, of totdat ze krokant zijn geworden. Laat volledig afkoelen en leg weg tot het afmaken van de borden.

BEREIDING BEURRE BLANC

1. Maak de sjalotten schoon en snipper zeer fijn.
2. Voeg de sjalotten en witte wijn in een steelpan samen. Voeg ook het citroensap en de helft van de vadouvan toe. Breng aan de kook en laat tot de helft inkoken. Proef en voeg eventueel meer vadouvan toe indien gewenst.
3. Passeer de gastrique (het ingekookte vocht) door een zeef en vang het vocht op, de sjalotten zijn niet meer nodig. Doe terug in het steelpannetje en zet weg tot later gebruik.

THE FARM KITCHEN'S
KOOKFABRIEK

Powered by **ATAG**



SESAMZAAD



GLUTEN



MELK



GEROOSTERDE WORTELN

Met parelgort, koningsoesterzwam en beurre blanc

Recept voor 10 personen

À LA MINUTE

1. Verwarm de gastrique en vraag om de blokjes koude roomboter bij de culinair coach.
2. Voeg wanneer de gastrique heet is de klontjes boter beetje bij beetje toe terwijl je de saus met een garde doorroert. Het is belangrijk dat de klontjes boter koud zijn, dit zorgt voor de binding van de saus.
3. Snijd de koningsoesterzwammen in de lengte door de helft en verwarm een pan op hoog vuur. Bak de oesterzwammen op de platte kant in de pan tot ze goudbruin kleuren. Voeg een drupje water toe, doe het deksel op de pan en laat kort stomen.
4. Verwarm de parelgort al roerende op laag vuur indien nodig.
5. Verwarm de wortel en bestrooi met sesamzaadjes.
6. Zet een kookring op een bord en scherp hier een laagje parelgort in. Leg de wortels er schuin overheen, maak af met de koningsoesterzwam, het Parmezaan krokantje en de tahoon cress. Schenk er ten slotte wat beurre blanc bij.

Wist je dat wij werken met regeneratieve boeren?

Zij stimuleren de biodiversiteit in Nederland. Doordat ze smalle stroken met verschillende soorten producten telen is er ook voor bijen, vlinders, vogels en insecten iets te beleven op het boerenland.



SESAMZAAD

GLUTEN

MELK

THE FARM KITCHEN'S KOOKFABRIEK

Powered by **ATAG**



WMF

Chocolademousse

Met kletskoppen en perengel

Recept voor 10 personen

INGREDIËNTEN

Chocolademousse

250 gr pure chocolade
500 ml flora room
35 gr suiker

Kletskoppen

25 gr plantaardige boter
100 gr witte basterdsuiker
50 gr bloem
3 gr kaneel
30 ml water
40 gr blanke amandelen
snuf zout

Garnering

1/2 bakje basil cress
200 ml biologisch perensap
50 gr suiker
10 gr citroensap
2 gr agar agar



CHOCOLADEMOUSSE

Met kletskoppen en perengel

Recept voor 10 personen

BEREIDING CHOCOLADEMOUSSE

1. Doe de chocoladedruppels in een hittebestendige kom.
2. Zet de kom op een pan met een bodempje heel zacht kokend water. De bodem van de kom mag het water niet raken. Laat de chocolade (onder af en toe roeren) smelten.
3. Neem de kom van de pan en laat de chocolade 5 minuten afkoelen.
4. Klop de slagroom samen met de suiker stijf in een grote kom. De slagroom moet lobbijg zijn, dan wordt de chocolademousse het lekkerste!
5. Spatel de gesmolten chocolade voorzichtig door de slagroom. Blijf net zo lang door elkaar spatelen tot alle slagroom en chocolade goed gemengd is.
6. Voeg er nog een snuf zeezout aan toe en roer nog een keer goed door elkaar.
7. Doe de mousse in een spuitzak en laat minimaal 1,5 uur opstijven in de koelkast.

BEREIDING KLETSKOPPEN

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Hak de amandelen.
4. Meng de droge ingrediënten met de boter, gehakte amandelen, water en een snufje zout. Meng tot een samenhangend geheel.
5. Verdeel het beslag in 10 kleine hoopjes op de met bakpapier beklede bakplaat.
6. Laat voldoende ruimte tussen de hoopjes beslag, tijdens het bakken lopen de kletskoppen uit.
7. Zet de bakplaat in de oven en bak voor 10 - 15 minuten in de voorverwarmde oven. Houd de kletskoppen goed in de gaten, ze verbranden snel! Neem uit de oven en laat afkoelen.



THE FARM KITCHEN'S KOOKFABRIEK

Powered by ATAG

BEREIDING PERENGEL

1. Bekleed een bakplaat met slagersfolie.
2. Doe het perensap met de suiker en het citroensap in een steelpan en breng aan de kook.
3. Voeg al roerende met een garde de agar agar beetje bij beetje toe.
4. Stort het mengsel op de beklede bakplaat, vraag de culinair coach voor extra uitleg.
5. Laat enkele minuten afkoelen op de werkbank tot het dikker wordt, koel daarna gedurende 15 minuten terug in de koelkast.
6. Steek vormpjes naar keuze uit.

À LA MINUTE

1. Verdeel de chocolademousse over voldoende borden, maak er bijvoorbeeld toefjes van.
2. Garneer met de kletskop, perengel en de basil cress.

Als we allemaal van regeneratieve landbouw gaan eten heeft dat een 6 keer zo grote CO2 reductie dan wanneer we allemaal elektrisch gaan rijden.

