

Koud voorgerecht met radijs

Luc Del

Nodig - Bereiding – Presentatie

Een sneetje rijpe conference peer met pel.

De inspiratie hiervoor komt van mijn grootvader zaliger die altijd zijn radijzen met peer at.

Een uitgestoken rondje van gegaarde rode biet, ongeveer 1,5 cm dik en een diameter van ongeveer 4 cm.

Een bol van gegaarde rode biet eerst in schijfjes snijden van ongeveer 1,5 cm dik en erna uit de schijfjes met een steekvorm rondjes uitsteken.

De afsnijdsels blenderen samen met een klassieke mayonaise en kruiden met peper en zout en iets notenmuskaat.

De bovenkant van de rondjes rode biet inpenselen met de "pekelazijn"-(zie verder) en een toefje van de rodebietenmayonaise.

1 radijs natuur.

Langs de kant van het loof vlak gesneden en met de wortelstaart naar boven op het bord gezet en een tweetal radijzen natuur in schijfjes gesneden en wat fleur de sel er boven op.

Het pekelen van de schijfjes radijs vraagt ongeveer 1 nacht: 1 gram zout +100 ml "Rice vinegar" of sushiazijn.

Na deze tijdspanne is deze vloeistof zeer aromatisch.

Een dikke streep op het bord gemaakt van 1 soeplepel Hoisinsaus(ziet er uit als bijna een pasta)

+ 1 dessertlepel Barbecuesaus

+ 2 soeplepels sushiazijn

+ 1 soeplepel donkere sojasaus

+ 1 snuif 5 epices chinoises poeder.

Ieder kan hier naar eigen fantasie variëren met de onderlinge hoeveelheden.