

# Receptuur

**Pulpo | Yuzu | Avocado | Courgette**

NIERSTICHTING

4 PERSONEN



## *Pulpo sous-vide gegaard*

---

- Mooie dikke pulpo

### **Bereiding**

---

Schoonmaken en vacuüm trekken. Garen in water bad 80graden 4 uur. Vervolgens op ijs terug koelen. Zodra deze is terug gekoeld kan de pulpo makkelijk gesneden worden in een carpaccio.

## *Vinaigrette van oranjebloesem*

---

- Sushi azijn 25 gr
- Oranjebloesem hydrolaat 100 gr
- Ponzu(geel) 25 gr
- Sinaasappelsap 25 gr
- Yuzu 2 gr
- Koriander zaad van Verstegen 0,8 gr

### **Bereiding**

---

VMeng alle ingrediënten met elkaar. Maak minimaal 12 uur van te voren. De vinaigrette is dan klaar om de pulpo mee te marineren.



## *Yuzu gel*

---

- Yuzu sap 100 gr
- Xanthana 1 gr

## **Bereiding**

---

Verwarm de yuzu sap met de xanthana mix deze goed. Vervolgens terug koelen en zeven. Bewaar de yuzu gel in een spuitzakje.

## *Avocado crème*

---

- Avocado 2 stuks
- Room 50 ml
- Citroensap 10 ml
- Sushiazijn 1 el
- Peper
- Tabasco

## **Bereiding**

---

Alles in thermo mix, draaien, door fijne zeef, afsmaken, bewaar de crème in een spuitzak.



## Gepofte Paprika

- Mooie rode paprika
- ½ sjalot
- Olijfolie ( Italiaanse)
- Mes puntje Gerookte paprika poeder Versteegen

## Bereiding

Snijd de paprika en ontpit deze. Leg de gesneden stukken onder de salamander en laat deze zwart blakeren. Schil de paprika en snijd deze in fijne blokjes

Snipper de sjalot en zet deze aan in de olijfolie voeg hier de gerookte paprika poeder aan toe. Zet het geheel goed maar zacht aan. Voeg dan de gesneden paprika toe en meng alles. Apart bewaren in depa bakje.

## Zoet zure courgette + olie

- Courgette 1 stuk
- Zoetzuur
  
- Courgette 8 stuks
- Neutrale olie 650 ml

## Bereiding

Schil de courgette. Snij de courgette op stand 10 zonder zaad. Snij nette blokjes van de plakken. Blancheer kort en doe in de zoetzuur terugkoelen.

Schild de courgette. Draai de olie naar 70graden in de thermoblender. Voeg de schillen toe en draai naar 80 graden. Zeef door een fijne zeef/doek.

