

- Recept van Jonnie Boer -

Komkommer met mierikswortel en gember

Ingrediënten zoetzure brunoise komkommers

- 2 komkommers
- 100 ml water
- 100 ml azijn
- 100 gr suiker

Ingrediënten mierikswortelijs

- 2 dl kippenbouillon
- 125 gr room ongezoet
- 100 gr mierikswortelpasta
- 20 gr Zwolse mosterd grof
- 40 ml olijfolie
- 12 gr verse mierikswortel
- 1 blad gelatine
- 50 ml yoghurt
- 5 gr stabilisator per liter

Ingrediënten gemberschuim

- 300 gr gember
- 250 ml melk
- 125 gr room
- 1 limoen
- 1 stengember
- Zout naar smaak

Ingrediënten komkommerrolletje

- 2 komkommers in brunoise gesneden en op zoetzuur
- 150 gr St. Maure zonder as
- 20 ml melk
- 1 komkommer
- peper, zout, limoen

Ingrediënten komkommersap

- 2 komkommers
- 1 komkommer zonder schil
- 1 teen knoflook
- ½ sjalot
- 70 ml sushi azijn
- 30 ml witte balsamico azijn
- peper, zout

Benodigd keukenapparatuur

- IJsmachine
- Chinese mandoline
- Kidde
- Sapcentrifuge
- Staafmixer
- Spuitzak

Uitleg over de ingrediënten en keukenbenodigdheden:

Balsamico:	is een Italiaanse azijnsoort van hoge kwaliteit, die niet op basis van alcohol wordt gemaakt.
Brunoise:	in kleine vierkante blokjes gesneden.
Chinese mandoline:	een dunschiller voor het maken van spaghettiachtige slierten van groenten.
Kidde:	is een slagroomapparaat en is eveneens geschikt om sauzen op te schuimen.
Mierikswortel:	met gladde schil: zoet van smaak. Met ruwe schil zeer scherp van smaak. Ook in pastavorm verkrijgbaar.
Slagersfolie:	is doorzichtig plastic folie dat niet plakt. Het zit verdeeld in kleine stukjes aan een rol.
Stabilisator:	zorgt ervoor dat de menging van twee niet-mengbare stoffen gehandhaafd blijft. Stoffen die als stabilisator worden gebruikt zijn bijvoorbeeld johannisbroodpitmeel (verkrijgbaar in de apotheek) en agar-agar in poedervorm (verkrijgbaar bij de natuurvoedingswinkel).
Stemgember:	zeer fijne gember.
St. Maure:	Franse geitenkaas uit de Touraine in de Indre-et-Loire.
Sushi azijn:	is een mix van rijst azijn, suiker en zout. Sushi azijn (sharizu) is verkrijgbaar in toko's.

1: Bereiding zoetzure brunoise komkommers

U snijdt twee komkommers in kleine vierkante blokjes. De kleine blokjes komkommers legt u in het mengsel van 100 ml water, 100 ml azijn, 100 gr suiker. Dit laat u minstens 1 uur laten staan op kamer temperatuur.

2: Bereiding mierikswortelijfs

Verwarm de kippenbouillon en room in een pannetje. Daarin lost u 1 blaadje gelatine op en voegt u de verse mierikswortel, de mierikswortelpasta en een deel van de mosterd toe. De massa heeft nu ongeveer een temperatuur van 90 graden.

Als de massa verder is afgekoeld naar ongeveer 50 graden voegt u de resterende mosterd, olijfolie en de yoghurt toe. Deze massa gaat nu door een fijne puntzeef. De massa wordt nu gewogen Afhankelijk van het gewicht voegt u een hoeveelheid van de stabilisator toe. En dit kan worden opgedraaid in een ijsmachine.

3: Bereiding gemberschuim

De 300 gr gember perst u door een sapcentrifuge. Het gembersap wordt vervolgens gegaard in een steelpannetje met een garde, zodat de gember geen bittere smaak afgeeft.

Daarna vermengt u de room, de melk en de resterende ingrediënten met een staafmixer.

Deze massa wordt gezeefd en afgevuld in een kidde met daarop een kiddepatroon.

4: Bereiding komkommerrolletje

Allereerst verwarmt u de melk licht. Vervolgens roert u de geitenkaas door de melk totdat het een gladde massa is. Daarna vermengt u het geheel met de brunoise van zoetzure komkommer. Met deze massa vult u een spuitzak.

Van een komkommer snijdt u de voor en achterkant eraf. Het rechte middenstuk komkommer blijft over. Dit dient u met een Chinese mandoline zo dun mogelijk te snijden in lange banen tot aan de kern. Vervolgens doet u hetzelfde met de andere kant. (De kern gebruikt u niet).

Stapel alle lange komkommerbanen op elkaar en snijd ze in drieën. U pakt een vel slagersfolie en u legt de stukjes komkommer vervolgens dakpansgewijs op het vel. Let u erop dat u hiervoor iets minder dan de helft van het slagersfolie gebruikt. Daarna vouwt u met de andere helft van het slagersfolie het pakketje stevig dicht. U zorgt ervoor dat het pakketje de vorm krijgt van een cilinder, zodat er een komkommerrol ontstaat. Aan de kant van de komkommerrol waar geen groene strepen van de schil zitten snijdt u het plastic open. De onderkant van de komkommerrol blijft echter op het plastic liggen.

Met behulp van een spuitzak spuit u de geitenkaas-komkommermassa in de lengt over de komkommerrol. De grote komkommerrol snijdt u kleinere stukken zodat er meerder komkommerrolletjes ontstaan. Deze rolletjes verdeelt u over verschillende diepe dinerborden.

5. Bereiding komkommersap

Maal de komkommers, de knoflook en de sjalot fijn in een sapcentrifuge.

Deze massa zet u minstens 1 uur weg. Daarna zeeft u de massa en brengt u de sap op smaak met sushi azijn, balsamico azijn, peper en zout.

6. Opdiene

U plaatst een komkommerrolletje in een dinerbord met licht opstaande rand (een diep dinerbord, dus geen soepbord). Naast de rol legt u een bolletje mierikswortelijs en een flinke toef gemberschuim. U kleedt het gerecht af door het komkommersap langs de rand van het bord te gieten. Zo lijkt het alsof het rolletje, het ijs en het schuim drijven in de komkommersap

~O~