|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Naam gerecht:**  Makreel met schuim van gerookte azijn, bospeen, ponzu vinaigrette en pompoen crème | | |
| **Aantal personen: 4** | | |
|  | | |
| **Ingrediënten:**  80 gram ponzu  120 gram olijfolie  5 gram zout  20 ml gembersiroop  1 stuk citroenrasp  2 ml sesamolie  1 fles pompoen  100 ml slagroom  30 ml gerookte azijn  2 gram gerookte olie  4 stuk makreel | | **Materialen:**  Litermaat  Weegschaal  Bekkens  Steelpan  Garde  Koffieblender  Staafmixer  Snijplank  Dunschiller  Kidde  Slagroom patronen  Gasbrander |
| **Bereidingswijze:**  **Ponzu vinaigrette:**   1. Doe 80 gram ponzu, 120 gram olijfolie, 3 gram zout, 20 ml gembersiroop, 2 ml sesamolie en 1 rasp in een litermaat 2. Mix goed met een staafmixer en breng op smaak met peper en zout   **Pompoen crème:**   1. Breng een pan aan de kook met groentebouillon 2. Ontdoe de flespompoen van de schil en zaad. 3. Snijd de flespompoen in gelijke stukken van ongeveer 2 cm bij 2 cm 4. Als het water kookt doe dan de gesneden flespompoen in het water en kook gaar 5. Als de pompoen gaar is giet deze af **maar vang het vocht op** 6. Draai de pompoen glad in een blender, voeg evt. wat kookvocht toe als deze te dik is en laad koud worden.   **Schuim van gerookte azijn:**   1. Doe 100 ml slagroom, 30 ml gerookte azijn, 2 gram zout en 2 gram gerookte olie in een steelpan en roer dit goed door en breng langzaam aan de kook. 2. Als het heeft gekookte koud zetten in een kidde. 3. Net voor gebruik 1 kidde patroon erop.   **Bospeen en sugarsnaps:**   1. Ontdoe de wortel van de schil en maar de stelen schoon. 2. Ontdoe de sugarsnaps van beide uiteinde. 3. Breng een pan met water en zout aan de kook om te blancheren. 4. Doe de groenten direct in ijswater om verdere garen te voorkomen.   **Makreel:**   1. Snijdt de makreel iets bij aan de zijkanten en staart en ontdoe van het vlies. 2. Leg 1 stuk slagers folie op je werkbank. 3. Leg nu 2 gelijke stukken makreel op elkaar en vouw deze zo strak mogelijk in. 4. Dit mag echt extreem strak zijn zodat de stukken makreel binden. 5. Als de vis vers is kan je dit rauw eten. Zo niet pak dan een gasbrander en brand de makreel licht af | | |