



## Uitwerkblad Groente lasagne 2.0

Vega / Hoofdgerecht Ingrediënten voor 2 personen

### Kritieke punten: Stappen

#### 1. Knolselder in zoutkorst

1 stuk knolselder  
1 kg bloem  
1 kg grof zeezout  
650 ml water

1. Zorg dat je knolselder goed bedekt is met de zoutkorstdeeg, anders krijg je te veel vocht binnen je product waardoor alle smaken verloren gaan.

#### 2. Crème van knolselder uit zoutkorst

N.B.= niet berekenbaar, afsnijdsels van in zoutkorst  
gegaarde knolselder  
1x theelepel maïzena

2. Zorg dat je crème goed glad is.

#### 3. Sjalot in zoet zuur

2 stuks sjalotten  
250 ml natuurazijn  
170 ml water  
83 gr suiker  
4 stuks witte peperkorrels  
2 stuks laurier  
1 stuk steranijs

3. Zorg dat je sjalot goed intrekt in het vloeistof.

#### 4. Wortelgelei

250 ml wortelsap  
12 gr gel vegetal (Sosa)

4. Zorg dat je vloeistof kookt, anders bindt die niet op. Tijdens het storten van je gelei is het belangrijk dat het mooi verdeeld is.

#### 5. Wortelchips

½ wortel  
snufje zout  
1 theelepel Ras El Hanout (kruidenmix)

5. Breng je wortelchips na het frituren op smaak en niet ervoor! Anders gaan je specerijen verbranden waardoor je een bittertje in jouw product krijgt en dat wil je niet.

#### 6. Gewokte zeekraal

1x handje vol zeekraal  
zonnebloemolie of druivenpitolie

#### 7. Dille olie

1x bos dille  
1x handje vol spinazie  
½ bos peterselie  
200 ml druivenpitolie

N.B.: Om een heldere kruidenolie te maken en als je dat lang wil bewaren voor andere gerechten? Dan moet je kruidenolie niet koken, maar tegen de kook aan. Anders verbrand je de kruiden waardoor je kruidenolie bitter wordt.

#### 8. Beurre blanc

100 ml noilly prat  
200 ml witte wijn  
1 stuk sjalot  
25 ml dragon azijn  
1x blaadje laurier  
1 takje tijm  
5 stuks witte peperkorrels  
150 gram (ongezouten) roomboter  
(op kamertemperatuur)  
1 limoensap en rasp  
snufje zout

8. Zorg dat je gastrique\* tot de helft inkookt en dat je boter al op kamertemperatuur ligt, anders kun je de saus niet mooi opbinden.

#### 9. Wortel in zoet zuur

½ wortel  
Dezelfde zoet zuur gebruiken als die van de uitjes!  
snufje zout

\* *gastrique is een ingekookte vloeistof op basis van witte wijn, azijn, peper, dragon en sjalotten, die dient als basissaus. Het klinkt waarschijnlijk veel ingewikkelder dan het is om te maken, maar dat valt reuze mee.*



Ronde steker

## Bereidingswijze Groente lasagne 2.0

### Knolselder in zoutkorst

1. Meng de bloem met het zout.
2. Voeg het water toe en meng tot een deeg.
3. Rol het deeg uit met behulp van een deegroller tot 1 centimeter dikte.
4. Was de knolselder en maak weer droog met een keukendoek.
5. Pak de knolselder in met een plak deeg.
6. Plaats 1 tot 1,5 uur in een oven van 180°C.
7. Laat de knolselder vervolgens nog 30 minuten 'rusten' in de zoutkorst.
8. Verwijder de zoutkorst en laat de knolselder afkoelen in de koelkast.

### Crème van knolselder uit zoutkorst

1. Bewaar de afsnijdsel van de knolselder om een mooie crème van te maken.
2. Snijd de afsnijdsel in kleine stukken zodat het makkelijker draaien is in een thermomix, of een blender/staafmixer.
3. Draai dit op tot een gladde crème! Draait de crème niet goed, voeg dan een klein beetje water aan toe en beetje maïzena.
4. Passeer de crème door een zeef. Doe de crème in een spuitzakje of een spuitflesje.

### Sjalot in zoet zuur

1. Pel de sjalot schoon en snij dit vervolgens door de helft.
2. Snijd er grove repen van.
3. Maak de zoet zuur volgens deze wijze!
4. Breng alle ingrediënten aan de kook tot de suiker is opgelost.
5. Koel terug en bewaar in de koeling.
6. Wanneer je vloeistof afgekoeld is voeg je de gesneden sjalotten er aan toe.
7. Laat dit 15 minuten trekken.

### Wortelgelei

1. Breng de wortelsap tegen de kook aan in een steelpan.
2. Wanneer de wortelsap tegen de kook heeft bereikt, voeg je de gel vegetal poeder aan toe.
3. En roer dit goed! Breng de vloeistof 2 minuten aan de kook en stort dit voorzichtig op een ovenschaal (is praktischer dan een bakplaat, want neemt minder plaats in de koelkast in).
4. Zet de gelei koud weg in de koelkast, dit moet goed kunnen geleren.

### Wortelchips

1. Was de wortel grondig.
2. Schil de wortel met een dunschiller en bewaar de schillen.
3. Frituur de schillen op 160°C en laat uitlekken op keukenpapier.
4. Bestrooi met zout en Ras el Hanout (een kruidenmix poeder).

### Dille olie

1. Doe alle ingrediënten in de (thermo)blender of gebruik een staafmixer en draai helemaal fijn voor 2 min.
2. Doe het dan in een steelpan en verhit de kruidenolie tegen de kook aan (of 10 min op 70 graden, voor wie de temperatuur op de kookplaat kan aflezen).
3. Maak je theedoek nat met warm water en knijp het goed uit.
4. Doe de olie door de passeerdoek met een zeef eronder en daaronder een maatbeker om de olie netjes te kunnen opslaan.

### Beurre blanc

1. Verwarm de noilly prat, witte wijn, sjalot, dragonazijn, laurier, tijm en peperkorrels.
2. Breng aan de kook en laat tot één derde indampen.
3. Zeef door een fijne puntzeef.
4. Snijd de boter in kleine blokjes.
5. Monteer de gezeefde gastrique (basissaus) met de blokjes boter met een staafmixer tot een schuim ontstaat.
6. Breng op smaak met limoensap, -rasp en zout.

### Gewokte zeekraal

1. Breng je koekenpan goed heet met de druivenpitolie (of zonnebloemolie).
2. Wanneer de olie heet is geworden voeg je de zeekraal in de koekenpan en wok dit kort.

### Afwerking lasagne 2.0

1. Steek de knolselder met een door jou gewenste vorm stekertje (zie foto bovenin, een ronde steker). Beschik je niet over een stekertje, snij dan met een koksmes een vierkant, driehoek of andere vorm. Het hoeft niet per se rond te zijn.
2. Snijd er rechte banen van met je koksmes, dus in redelijke dunne plakken.
3. Steek de wortel gelei uit met dezelfde steker. Snijd er eventueel mooie banen van, net als je knolselder.
4. Bouw je knolselder, wortelgelei en zeekraal op.
5. Spuit een mooie crème van knolselder naast je lasagne op.
6. Brand de ingelegde sjalotten kort (met crème brûlée brandertje of bij vlam van gaspit) en snijd dit door de helft.
7. Leg de mini uitjes samen met de zilte groente op de knolcrème.
8. Op de lasagne leg je gefrituurde wortel en wortel in zoet zuur op.
9. Monteer\* je saus op met een staafmixer en schenk het tussen de lasagne en de crème.
10. Neem een lepel met wat kruidenolie en verspreid het op jouw bord.
11. Werk af met dille takjes en zilte groente.

Afwerking/serveren door middel van foto's zie bovenin

\* monteren van een saus = het binden van een warme vloeistof met klontjes boter

