



Gebakken mulfilet, mousseline met Hollandse erwten en chevice gegaarde inktvis en scheermes gecombineerd met snijbonenjus

(voor 10 personen)

INGREDIËNTEN: 700 g eigenheimer / 300 g doperwten puree / zout & peper / 150 g roomboter / 500 ml azijn / 500 ml water / 4 st jeneverbessen / 10 st peperkorrels / 6 g zout / 2 st citroenschil / 10 st paarse artisjokken / 600 gr snijbonen / 2 gr xantana gom / 500 ml CHEF Naturel fond Demi Glace / 20 st kleine scheermessen / 1 st katvis (sepia)

BEREIDING: Schil en kook de aardappel • goed droog stomen en door een fijne haarzeef wrijven

- mengen met de erwtenpuree en de boter en luchtig roeren • breng op smaak met zout en peper • voeg de jeneverbes, peperkorrel, citroenschil en zout bij het water en de azijn • alles aan de kook brengen daarna terug koelen naar 90°C • de artisjokken erin en onder druk zetten, moeten geheel onderstaan tegen verkleuring • houd deze temperatuur ongeveer 3 uur aan. Maak de artisjok schoon door de buitenste harde bladeren te verwijderen en het steeltje te tourneren
- snijbonen in de blender en helemaal doordraaien daarna paseren door zeef • met de staafmixer de gom oplossen in de erwtenpuree oplossen en op smaak brengen • op het laatste moment de jus verwarmen voor behoud van de kleur • houd de 2 sauzen nog gescheiden, deze komen gemarmerd op bord • de CHEF Natural Fond (Demi Glace) nog een klein beetje extra reduceren, heeft verder geen zout of peper meer nodig • gaar de inktvis en scheermes chevice in citrus sap, bijvoorbeeld dat van sinaasappel of grapefruit.
- na een uurtje in het zuur gelegen te hebben droogdeppen en even kort schroeien in de pan of gasbrander.

