

GROENTENTUIN MET RODE CURRY

zoetzure bietjes | meiraap | bospeen | romanesco

INGREDIËNTEN (10 personen):

Meiraap / bospeen / romanesco

30 g **MAGGI**Vloeibare
Geconcentreerde Groentefond
400 g meiraap
320 g bospeen
300 g peulen
750 g romanesco
320 g spruiten
-- -- radijs
-- -- fleur de sel
-- -- zoet-zuur

Zoet-zure bietjes

1 L azijn
1 L water
1 kg suiker
100 g fleur de sel
-- -- Szechuan peper
20 st kruidnagel
5 st laurier
4 teen knoflook
3 st steranijs
1 tl kardemompoeder
150 g chiggia biet
150 g gele biet

Garnituur

7,5 dl **MAGGI** Rode currysaus
-- -- Basilicum Cress
-- -- Affilia Cress

BEREIDING:

Meiraap / bospeen / romanesco

Voeg 5 liter water toe aan de groentefond om er een groentebouillon van te maken. Breng de groentebouillon met wat fleur de sel aan de kook. Maak de meiraap, bospeen en romanesco schoon en snij deze in mooie stukjes. Blancheer de groenten beetgaar in de groentebouillon; leg ze daarna meteen in ijswater. Warm de groenten weer apart op in de bouillon en laat uitlekken; bewaar wel wat van het kookvocht.

Zoet-zure bietjes

Breng alle ingrediënten behalve de bieten aan de kook. Laat deze "zoet-zuur" afkoelen. Snijd de bieten op de Japanse mandoline zo dun mogelijk en leg de plakjes in de afgekoelde zoet-zuur. Dep de bieten droog en maak er rolletjes van.

Garnituur

Zet een steelpan op met de rode currysaus en warm op zonder te koken. Verdun de rode currysaus eventueel met het overgebleven kookvocht van de groenten. Giet de rode curry in het bord en plaats de groenten er boven op. Leg de rolletjes zoet-zure biet ertussen. Garneer eventueel met dunne plakjes radijs, Basilicum Cress en Affilia Cress.

