

Hendriks recept

Vega hotpot met groentes en paddenstoeltjes

Benodigheden voor 2 personen

- Adventure Food Hotpot
- 300 gr rodekool
- 1 steranijs
- 1 kaneelstokje
- 400 ml appelsap
- 100 gr paddenstoelen
- 2 stoofpeertjes
- 1 appel
- 100 gr groene kool
- 1 el mosterd
- 100 ml kookroom
- 50 gr enoki (paddenstoel)
- 100 ml sushi azijn
- 100 ml olie
- 200 gr suiker
- 2 el Baharat kruiden



Bereiding:

Kook de rodekool langzaam gaar in het appelsap met steranijs en kaneel, breng dit op smaak met zout en peper. Maak de paddestoelen schoon en snijd deze netjes in partjes. Schil de stoofperen en kook deze gaar in 300 ml water de baharat kruiden en de suiker.

Voor het schuim van mosterd de room aan de kook brengen en de mosterd goed vermengen met een garde, op smaak brengen met zout en de massa in een slagroomkide stoppen (als u deze niet heeft is de saus ook makkelijk schuimig te maken door een staafmixer schuin in de pan te zetten en rustig pulsen).

Steek weer mooie rondjes uit van het groene koolblad, blancheer deze in zout water en koel direct terug onder de koude kraan. Voor de zoetzure enoki de olie vermengen met de sushi azijn en leg de enoki hierin om te marinieren. Bereid het Adventure Food zoals staat aangegeven op de verpakking en maak daarna het bord mooi op met de bereide producten.



Recept van chef-kok Daan de Jong, Walhalla Harderwijk, i.s.m. Kampeerwereld Hendriks

