

LEKKER KOKEN MET TOM

Sterrenchef bij Noble Kitchen op Bernardus Golf, de baan van de Solheim Cup.

Het hoofdgerecht: Hoender rouleau met rivierkreeft, topinamboer, zwarte knoflook en gember

Een gerecht met body en finesse. Chef Tom combineert zachte hoender, romige topinamboer en zilte rivierkreeft tot een rol vol smaak. De zwarte knoflook en gember brengen het gerecht tot leven – warm, gelaagd en precies in balans.

Schaaldierenrouleau

Ingrediënten

250 gr easy peel gamba
125 gr gekookte rivierkreeften
1 vel nori

Bereidingswijze

Hak de gepelde gamba's fijn in een blender of keukenmachine. Breng op smaak met zout en spatel de rivierkreeften erdoor. Leg vier vellen vershoudfolie van circa 60 cm op je werkblad, iets overlappend. Spuit de massa in een strakke baan op de folie en rol stevig op. Gaar de rol 20 minuten in een voorverwarmde oven op 45°C. Laat afkoelen, verwijder de folie en rol in een half vel nori.

Hoenderfarce

Ingrediënten

200 gr hoenderborst
65 gr room
1 ei
3 gr zout
4 draaien peper
12 gr panko

Bereidingswijze

Doe alle ingrediënten in de blender of keukenmachine en draai tot een gladde massa. Doe in een spuitzak.

Hoenderrouleau

Ingrediënten

2 stuks hoender
Hoenderfarce, schaaldierenrouleau

Bereidingswijze

Snijdt de hoenderfilets van het karkas. Leg zes vellen vershoudfolie van 60 cm op je werkblad en leg de filets erop. Bedek met een extra laag folie en sla ze voorzichtig plat met een steelpan tot een gelijkmatige dikte. Vorm een



rechthoek en breng op smaak met peper, zout en gemalen koriander. Spuit twee banen hoenderfarce op de filets en leg de schaaldierenrouleau ertussen. Rol strak op. Gaar 2 uur in de oven op 58°C op een rooster. Gebruik folie die ovenbestendig is. Laat afkoelen, snijd twee plakken per persoon en verwarm 15 minuten in een oven van 80°C met wat olijfolie.

Zwarte knoflookgel

Ingrediënten

250 gr zoetzuur vocht
25 gr zwarte knoflook (tenen of pasta)
3 gr agar-agar

Bereidingswijze

Breng het zoetzuur aan de kook en voeg agar-agar toe. Klop met een garde tot het volledig is opgelost. Laat 1 minuut zachtjes doorkoken. Voeg de zwarte knoflook toe en roer tot deze is opgelost. Mix kort met een staafmixer voor een glad resultaat. Giet het mengsel in een ondiepe schaal (ca. 1 cm dik) en laat 1 uur opstijven in de koelkast. Snijd in blokjes, blend tot een gladde gel en zeef voor een fluweelzachte textuur. Bewaar gekoeld.

Topinamboercrème en chips

Ingrediënten

2 kg topinamboer
50 gr slagroom
Zout

Bereidingswijze

Kook de topinamboer op laag vuur tot hij gaar is (ongeveer 30 minuten). Laat afkoelen, snijd doormidden en lepel de kern eruit. Bewaar de schillen. Droog de schillen 2 uur in de oven op 80°C, frituur ze daarna krokant op 180°C en breng op smaak met zout.

Pureer de kernen met de slagroom en een snuf zout tot een gladde crème. Gebruik deze als basiscrème en voor de churros.

Soezenbeslag

Ingrediënten

65 gr water
65 gr boter
5 gr zout
65 gr bloem
125 gr ei

Bereidingswijze

Verwarm water, boter en zout tot de boter is gesmolten. Voeg de bloem in één keer toe en roer stevig tot het deeg loskomt van de bodem. Laat kort afkoelen. Voeg de eieren in delen toe en roer tot een glad beslag.

Topinamboerchurros

Ingrediënten

150 gr topinamboercrème
150 gr gepofte aardappel (door een zeef gedrukt)
75 gr soezenbeslag
100 gr aardappelzetmeel

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten tot een stevige puree. Voeg eventueel wat extra aardappelzetmeel toe als het te vochtig blijft. Doe het mengsel in een spuitzak met kartelmond en spuit banen direct in olie van 180°C. Frituur goudbruin. Twee churros per persoon.

Gember-buerre blanc

Ingrediënten

300 gr zoetzuur vocht
50 gr verse gember
100 gr slagroom
100 gr roomboter (in blokjes)

Bereidingswijze

Snijd de gember in dunne plakjes en laat 10 minuten trekken in warm zoetzuur vocht. Mix glad en zeef. Voeg de room toe en verwarm tot net onder het kookpunt. Klop er geleidelijk de boter door met een garde tot een gladde, schuimige saus.

Afwerking

Leg twee warme plakken hoender op het bord, rechts uit het midden. Plaats links twee quenelles topinamboercrème en leg daar de churros speels op. Garneer met de krokante chips. Maak het gerecht af met drie stippen zwarte knoflookgel en lepel de schuimige gembersaus over de hoender.

Tip: kun je verse rivierkreeften krijgen? Maal dan de koppen grof en laat ze trekken in olijfolie voor een intense kreeftenolie.