

LEKKER KOKEN MET TOM

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

Het nagerecht: Carrotcake met walnoot, five spice, wortel en maple syrup

Een klassieker met karakter. Chef Tom tilt de Amerikaanse carrotcake naar fine dining-niveau met warme kruiden, romige curd en een knapperige florentiner. Zoet, kruidig en een tikkie brutaal.

Zoete wortelchips

Ingrediënten

200 gr peen julienne (supermarkt)
Poedersuiker

Bereidingswijze

Frituur de wortel op 120°C tot deze krokant is. Laat uitlekken op keukenpapier. Wanneer afgekoeld, bestrooi met poedersuiker.



Carrotcake

Ingrediënten

350 gr boter
350 gr bruine basterdsuiker
150 gr eidooier
175 gr eiwitten
1 st sinaasappel (rasp)
210 gr zelfrijzend bakmeel
15 gr bakpoeder
60 gr five spice
500 gr peen julienne
5 gr zeezout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 170°C (hetelucht 160°C). Vet een cake- of springvorm in en bekleed eventueel met bakpapier. Klop boter en suiker luchtig tot licht van kleur. Voeg de sinaasappelrasp toe, gevolgd door de eidooiers één voor één. Zeef bloem, bakpoeder, five spice en zout en spatel door het beslag. Meng de wortel erdoor.

Klop de eiwitten tot zachte pieken en spatel luchtig door het beslag. Verdeel het mengsel in de vorm en bak 60–70 minuten, tot een prikker er schoon uitkomt. Laat kort afkoelen, haal uit de vorm en laat verder afkoelen op een rooster. Steek met een ring de gewenste porties uit.

Walnotencurd

Ingrediënten

250 gr wortelsap
90 gr ahornsiroop
4 gr agar-agar
125 gr eidooier
4 gr citroensap
75 gr witte chocolade
25 gr geroosterde walnoten
3 bl gelatine
250 gr roomboter (op kamertemperatuur)

Bereidingswijze

Week de gelatine in koud water (minimaal 5 minuten). Hak de witte chocolade fijn. Breng wortelsap, ahornsiroop en agar-agar al roerend aan de kook en laat 1 minuut doorkoken. Klop de eidooiers los met citroensap en giet er een klein deel van het hete mengsel bij om te temperen. Giet terug in de pan en verwarm tot het licht bindt (ca. 82–84°C, niet koken). Haal van het vuur, voeg gelatine toe en roer tot opgelost. Voeg de witte chocolade toe en laat smelten. Laat afkoelen tot 35–40°C en mix er de boter in blokjes door tot glad. Spatel de walnoten erdoor. Laat minimaal 3 uur opstijven in de vriezer en haal tijdig uit zodat het op temperatuur is bij het serveren.

Florentinerkoek

Ingrediënten

75 gr roomboter
75 gr witte basterdsuiker
75 gr glucose
10 gr five spice

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 170°C (hetelucht 160°C) en bekleed een bakplaat met bakpapier. Smelt boter, suiker en glucose op laag vuur tot een glad, stroperig mengsel. Roer de five spice erdoor en giet uit over het bakpapier. Laat afkoelen, breek in stukken en maal tot poeder. Zeef het poeder op bakpapier en bak tot het smelt. Steek rondjes uit met dezelfde steekring als de cake. Bak nog 6–8 minuten tot goudbruin en laat afkoelen tot krokant.

Wortelvinaigrette

Ingrediënten

1 flesje Zonnatura wortelsap
100 gr zonnebloemolie
10 gr five spice

Bereidingswijze

Kook het wortelsap in tot bijna stroop. Laat de olie met five spice 30 minuten zacht trekken. Meng de wortelreductie met de olie, maar houd het licht geschild voor een speels effect.

Afwerking

Volg de opbouw uit het filmpje of maak er je eigen versie van. Combineer de carrotcake met de curd, florentiner en wortelchips. Druppel de vinaigrette nonchalant over het bord voor wat flair. Perfecte afsluiter: kruidig, romig en met een knapperige knipoog.