

LEKKER KOKEN MET TOM

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

Het voorgerecht: Forel, zuring, mierikswortel, hazelnoot en Granny Smith

Een gerecht dat fris en verfijnd begint, maar eindigt met karakter. Chef Tom tilt lokale ingrediënten naar toernooi-niveau: elegant, pittig en perfect in balans.

Zoetzuur vocht

Ingrediënten

400 gr suiker
400 gr witte wijn
400 gr water
400 gr natuuraazijn

Bereidingswijze

Weeg alles nauwkeurig af. Breng de suiker, witte wijn en het water langzaam aan de kook op middelhoog vuur. Roer tot de suiker volledig is opgelost. Zodra het mengsel kookt, voeg je de azijn toe. Laat 2 à 3 minuten zachtjes doorkoken zodat de smaken mooi versmelten.

Hazelnootcrème

Ingrediënten

120 gr hazelnoten
200 gr melk
Zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Rooster de hazelnoten 8–10 minuten tot ze goudbruin zijn en geuren. Houd er twee per persoon apart en snijd die doormidden voor de afwerking. Maal de rest tot een pasta in de blender — dit duurt even, de olie komt langzaam vrij. Verwarm intussen de melk tot net onder het kookpunt, voeg toe aan de pasta met een snuf zout en mix tot een gladde crème. Laat afkoelen en doe in een spuitzak.

Mierikswortelmayonaise

Ingrediënten

100 gr mayonaise
30 gr mierikswortelpuree (uit een potje)

Bereidingswijze

Meng de ingrediënten goed door elkaar en bewaar in een spuitzak.



Zuringsaus

Ingrediënten

100 gr appelsap (Apelaere)
250 gr bladzuring
5 gr zout
50 gr olijfolie
75 gr Granny Smith (met schil)
25 gr citroensap

Bereidingswijze

Snijdt de appel in kleine blokjes. Doe de zuring, appel, appelsap, citroensap en zout in de blender en mix tot een gladde, groene saus. Voeg langzaam de olijfolie toe terwijl de blender draait, zodat de saus licht bindt en glanst. Proef en breng in balans met extra citroensap of olie. Bewaar afgedekt in de koelkast.

Mosterdzaadpickle

Ingrediënten

50 gr mosterdzaad
100 gr zoetzuur vocht

Bereidingswijze

Laat de mosterdzaden minstens een uur weken in koud water (of een nacht in de koelkast). Spoel af en voeg toe aan het hete zoetzuur. Laat 20–25 minuten zacht koken tot de zaden glazig en zacht zijn, maar nog een lichte bite hebben. Laat afkoelen in het vocht.

Mierikswortelmousse

Ingrediënten

200 gr slagroom
60 gr kippenbouillon
2 bl gelatine
2 gr versgeraspte mierikswortel
10 gr mierikswortelpuree

Bereidingswijze

Week de gelatine vijf minuten in koud water. Verwarm de bouillon tot net onder het kookpunt, haal van het vuur en los de gelatine erin op. Voeg de geraspte mierikswortel en puree toe. Laat afkoelen tot lauw (ongeveer 25–30°C). Klop de slagroom lobbige en spatel het mierikswortelmengsel er voorzichtig door. Laat opstijven in een siliconenmat of bakje.

Foreltartaar

Ingrediënten

200 gr forelfilet
20 gr mosterdzaadpickle
10 gr geraspte mierikswortel
10 gr hazelnootolie
Peper, gemalen korianderzaad en zout

Bereidingswijze

Snijd de forel in fijne blokjes. Reken 50 gram per persoon. Breng op smaak met de overige ingrediënten. Vorm met een ring en druk licht aan. Serveer op kamertemperatuur.

Rettichpickle

Ingrediënten

1 rettich
100 gr zoetzuur vocht

Bereidingswijze

Snijd dunne plakken rettich (eventueel met een mandoline) en steek rondjes uit. Breng het zoetzuur aan de kook, giet over de rettich en laat afkoelen. Reken vier rondjes per persoon.

Afwerking

Snijd dunne schijfjes Granny Smith en steek rondjes uit, even groot als de rettich. Plaats een stip zuringsaus in het midden van het bord en leg de foreltartaar erop. Wissel appelschijfjes en rettich om en om af. Schep in het midden een toefje mierikswortelmousse. Spuit een klein dotje mierikswortelmayonaise op de appel en hazelnootcrème op de rettich. Werk af met een half hazelnootje, een blaadje borage en een paar druppels hazelnootolie.