

Walter Hoogsteder

L'oeuf Parfait

Oeuf cuit en basse température, guacamole d'avocats et son tartare de tomates aux herbes

Het perfecte ei is een ei met iets gestolde dooier en zacht, net gaar eiwit, een tongstrelende textuur. Door een ei gedurende 50- 60 minuten op 63 graden in warm water te garen krijg je deze perfecte structuur. Het lijkt op een gepocheerd ei, maar is nog veel zachter en verfijnder. Om het water constant op 63 graden te houden kan een Sous Vide gebruikt worden.

Het onderstaande recept is voor 4 personen.

Ingredienten	Bereiding
<p><u>Oeuf parfait</u> 4 eieren</p>	<p>Verwarm water in een Sous Vide op een temperatuur van 63 graden. Plaats de eieren (in hun schil) voorzichtig in de sous vide en laat ze gedurende 50-60 minuten koken. Haal de eieren voorzichtig uit de sous vide. En dompel ze onmiddellijk onder in een kom ijswater om het kookproces te stoppen.</p> <p>Wil je dat het ei nog wel zijn ronde vorm behoudt bij het serveren? Zet dan een pan met 9/10 water en 1/10 azijn op en breng aan de kook. Zet het vuur uit en haal voorzichtig het ei uit de schil wanneer het uit de sous vide is gekomen. Laat het ei voorzichtig in het water met azijn glijden en haal het er na precies 1 minuut weer uit. Nu heeft het ei nog zijn ronde vorm én de zachte structuur van het sous vide pocheren.</p>
<p><u>Tomatentartaar</u> 5 vleestomaten ½ sjalot ½ augurk 5 takjes peterselie 1tl worcestersaus Zout Peper 1tl mosterd</p>	<p>Snij de tomaten aan de onderkant kruislings in en leg de tomaten ca 1-2 minuut in kokende water en daarna laten schrikken in koud water. Ontvel de tomaten en snij de tomaat in kwarten en hol de tomaten uit zodat alleen het vruchtvlees overblijft. Snij het vruchtvlees in kleine blokjes, eventueel te veel vocht eruit zeven. Bewaar een tomaat voor de guacamole. Snij de sjalot, augurk en peterselie fijn, doe dit bij de tomatenblokjes in een schaal. Breng op smaak met worcestersaus, zout, peper en mosterd.</p>



Ingredienten	Bereiding
<p><u>Guacamole</u> 1 fijngesneden tomaat 3 rijpe avocado's 1 limoen Handvol koriander 1 kleine rode ui 1 rode chilipeper Peper en zout</p> <p><u>Kikkererwten</u> 100gr kikkererwten 1tl cajunpoeder Olijfolie Zout</p> <p><u>Opmaak</u> Kiemgroente alfalfa</p> <p><u>Wijn</u> Slijterij Ter Braak, Hengelo, EUR 7,49</p>	<p>Snij de rode ui heel fijn. Hak de koriander heel fijn en bewaar een deel voor de garnering. Verwijder van de chilipeper de zaadlijsten en de pitjes en snij de peper heel fijn. Neem een kom en doe hier het avocado vruchtvlies in. Prak dit met een vork of met een staafmixer en meng het vervolgens met de fijngesneden tomaat, de koriander, ui en chilipeper. Breng op smaak met limoensap, versgemalen zwarte peper en zout. Koriander kun je eventueel vervangen door peterselie.</p> <p>Verwarm de oven voor op 200 °C. Doe de kikkererwten in een vergiet en spoel af onder koud stromend water. Laat uitlekken en dep droog met keukenpapier. Meng de kikkererwten met de cajunkruiden, olijfolie en eventueel zout. Verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat en rooster in de oven in ca. 30 min. goudbruin en knapperig. Schep af en toe om. Neem uit de oven en laat afkoelen.</p> <p>Tik heel zachtjes met een mes in het midden van het ei, net zolang tot je het ei voorzichtig kan openbreken. Door de lage temperatuur waarop het ei is gegaard is de textuur nog redelijk vloeibaar. Hierdoor moet je ze heel voorzichtig behandelen. Serveer in een bakje.</p> <p>Maak het tomatentartaartje met behulp van een insteekvormpje en garneer met peterselie, kiemgroente en kikkererwten.</p> <p>Spuit enkel dotjes van de guacamole.</p> <p>Coquille de Mer Chardonnay komt uit de Languedoc, liggend in het zuiden van Frankrijk. Grenzend aan de Pyreneeën liggen de wijngaarden die voor deze Coquille de Mer Chardonnay worden gebruikt. Op zonnige percelen groeien de druiven tot optimale rijpheid voordat de oogst plaatsvindt.</p> <p>Na de oogst vindt een vergisting plaats op RVS vaten waarna de Coquille de Mer Chardonnay gebotteld wordt en dus geen houtripping krijgt. Dit wordt bewust gedaan om de wijn naast het rijpere fruit genoeg frisheid te bieden.</p> <p>Coquille de Mer Chardonnay is mooi als aperitief en bij de borrel, maar ook bij gegrilde witvis en wit vlees.</p>

