

## Naam Component: Pastinaak crème

Hoeveelheid gereed product: 600 gram

Aantallen	Eenheid (gram / milliliter/stuks)	ingrediënt
500	Gram	Pastinaak
50	Gram	Beurre noisette
150	Gram	Witte chocolade
100	Milliliter	room
1	stuks	steranijs

- maak eerst beurre noisette door boter te smelten samen met de steranijs, laat de boter goed bruisen op het vuur totdat deze bruin is geworden. Laat hem even afkoelen.
- Verwijder de steranijs zodra hij van het vuur afkomt.
- Smelt de witte chocolade samen met de room op laag vuur.
- Schil de pastinaak en doe hem samen met de beurre noisette in een grote vacuüm zak en gaar het "sous-vide", dat betekent in een bak met warm water.
- Als de pastinaak gaar (dat duurt ongeveer 15-20 minuten) is draai je hem glad in een blender, maak de crème compleet door de gesmolten witte chocolade en room toe te voegen.
- Zorg dat het een egale massa is, als er stukjes in zitten moet je hem door een bolzeefje wrijven.

### Materialen/gereedschappen:

- Vacuüm zak
- Steelpan
- Weegschaal
- Panneliikker
- Bak
- Blender
- Bolzeef
- Pollepel

### Technieken:

- Smelten in een pannetje
- Sous-vide garen
- Doordraaien in de blender

### Allergenen:

<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nee  EI	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nee  GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee  MELK	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nee  PINDA'S	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nee  NOTEN	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nee  SCHAALDIEREN	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nee  VIS
---	---	---	--	---	---	--

## Naam Component: pastinaak tarte tatin

Hoeveelheid gereed product : 4 personen

Aantallen	Eenheid (gram / milliliter)	Ingrediënt
500	Gram	Bladerdeeg vel (bevroren)
200	gram	Pastinaak
75	gram	suiker
		Zout ( voor het blancheren)

- Verwarm de oven op 180 graden.
- Schil de pastinaak goed met een dunschiller of een schilmes.
- Snijd de pastinaak in rechthoeken van ongeveer 1 bij 3 centimeter.
- Blancheer de pastinaak batonettes in kokend water met zout tot dat ze beetbaar zijn.
- Karamelliseer de suiker in een steelpan tot het bruin is, blijf van de pan af en ga niet roeren.
- En giet deze suikerstroop vervolgens in aluminium bakjes.
- Leg op de pastinaak vervolgens op de hete suikerstroop met behulp van een lepel.
- Steek het bevroren bladerdeeg uit in de vorm van het aluminium bakje.
- Dek de bakjes nu af met de plakjes bladerdeeg.
- Prik met een vork gaatjes in het bladerdeeg zodat het niet gaat souffleren.
- Bak de tarte tatin in 10 minuten gaar in de voorverwarmde oven.
- Verwijder de aluminium bakjes direct wanneer ze uit de oven komen.















### Materialen/gereedschappen:

- kookpan
- steelpan
- Aluminium bakjes
- Dunschiller
- Koksmes
  - Snijplank
  - Oven
  - vork
  - steker

### Technieken:

- Schillen
- Blancheren
- Snijden
- Uitsteken
- Bakken

### Allergenen:

<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nee	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nee	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nee	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nee	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nee
						
EI	GLUTEN	MELK	PINDA'S	NOTEN	SCHAALDIEREN	VIS
<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nee	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nee	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nee	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nee	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nee	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nee
						
WEEKDIEREN	SESAMZAAD	SELDERIJ	SOJA	LUPINE	ZWAVELDIOXIDE	MOSTERD