

De keuze van Chef

Hollandse nieuwe met bietenbavarois, zoetzure komkommer en bieslookolie

Tekst en foto MAURICE HAGENAAR



Voor 4 personen

6 Hollandse nieuwe
250 gr bieten
250 ml slagroom
6 blaadjes gelatine
kippenbouillon, thijm en knoflook

1 komkommer
100 gr suiker
225 ml witte wijnazijn
1 fijngesneden sjalot
75 ml water

100 ml olijfolie
1 bos bieslook

Bietenbavarois

Kook de bieten in kippenbouillon met thijm en knoflook gaar. Pureer de bieten met wat van het kookvocht tot een gladde coulis/saus. Sla de slagroom op tot hij lobbijg is. Week de gelatine in koud water en knijp goed uit. Neem vervolgens 250 gram van de bietencoulis en verwarm deze om de gelatine op te lossen. Laten afkoelen. Spatel vervolgens de slagroom er doorheen en stort het mengsel in een vorm. Laat een uur opstijven in de koelkast.

Zoetzure komkommer

Breng het water, de azijn, suiker en sjalot aan de kook. Snij de komkommer met een dunschiller in plakjes en giet het inmiddels afgekoelde zoetzure mengsel hierop.

Bieslookolie

Doe de bieslook met de olie in de blender en draai dit helemaal glad tot een mooie felgroene olie ontstaat.

Snij de bietenbavarois in mooie porties, ontdoe de haringen van de staartjes en snij ze in stukjes. Leg wat van de zoetzure komkommerplakjes op de bavarois en leg de haringen op het bord erbij. Garneer dit af met wat salade of wat boragecress. Druppel wat van de bieslookolie eromheen.