

Knolselderij met ravioli van champignons, foyotsaus walnoten en parmezaan

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
<p>Knolselderij 2 kg knolselderij 30 gr geklaarde boter 1 l kalfsbouillon 2 st laurierblaadjes</p>	<p>Knolselderij Snijd van de ongeschilde knol 10 plakken van 1 cm dikte. Steek hieruit rondjes van Ø 8 cm. Bak de plakken aan in geklaarde boter in 2 koekenpannen. Blus de knolselderij af met kalfsbouillon, voeg laurier toe en laat op laag vuur garen (± 30 minuten met deksel op pannen). Haal de plakken uit de pannen en bewaar deze in de wamhoudkast. Kook het kookvocht in tot de helft en bewaar deze kalfsglacé in een schenkbeker tot de afwerking.</p>
<p>Foyotsaus 50 gr sjalot 2 dl witte wijn</p>	<p>Foyotsaus Snipper de sjalot fijn. Maak een reductie (gastrique) van de wijn, door deze met de fijngesnippede sjalot tot 1/3 in te laten koken. Zeef en laat afkoelen. Bewaar tot de afwerking.</p>
<p>Farce van champignons 100 gr sjalotjes 2 st knoflookteentjes 250 gr kastanjechampignons 40 gr boter 1 el eekhoorntjesbroodpoeder zwarte peper</p>	<p>Farce van champignons Snipper de sjalot, knoflook en champignons en bak aan in boter. Voeg eekhoorntjesbrood toe en gaar door totdat alle vocht is verdampt. Maak een farce met de staafmixer en breng op smaak met zwarte peper.</p>
<p>Ravioli 20 st wontonvellen (Wonton skin van de Sligro 11 x 11 pakjes van 300 gr) 15 gr eigeel</p>	<p>Ravioli Neem 2 wontonvellen per persoon en strijk deze in met eigeel. Leg in het midden m.b.v. een steekring Ø 5 cm en de kleinste ijslepel twee ijslepels champignonfarce en druk deze voorzichtig aan. Verwijder de ring en dek af met de tweede wontonvel en druk de lucht eruit. Steek uit met ronde steekvorm van Ø 8 cm en druk de uiteinden aan met een vork. Bewaar tot gebruik onder een vochtige doek op de werkbank.</p>
	<p>Indekken: Grote warme borden met mes en vork.</p>
<p>Afwerking: 70 gr eidooiers 75 gr boter 15 gr walnoten bieslook</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rooster de walnoten • Snijd de bieslook in fijne ringen. • Klop foyotsaus au bain-marie met de eidooiers tot een crème. Voeg de kalfsglacé toe en monteer af met koude boter. • Pocheer vlak voor het uitserveren de gevulde wonton-vellen in water van 90°C.
<p>Presentatie: 50 gr plakjes verse Parmezaan-snipper</p>	<p>Presentatie: Plaats op elk bord een schijf knolselderij, daarop de ravioli en schenk er de foyotsaus over. Garneer met walnoten, Parmezaan en bieslook.</p>

