

Martini geroosterde ui met Comté -schuim

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
Soep: 1000 gr uien 4 el zonnebloemolie 4 tak rozemarijn (tuin) 4 tak tijm (tuin) 2 st appel Elstar 1 el boter 2,5 l paddenstoelen bouillon	Soep: Snijd de uien met schil in stukken en spreid uit op een bakplaat met bakpapier. Hussel de olie door de uien. Voeg de takjes tijm en rozemarijn ertussen. Rooster de uien in een oven van 180 °C. tot ze zacht en lichtbruin verkleurd zijn. Gooi halverwege een keer om. Snijd de appels in stukken en bak ze goudbruin in een soeppan met boter. Voeg de geroosterde uien en de kruiden uit de oven bij de gebakken appels en laat dit met de paddenstoelenbouillon op een klein vuur zachtjes trekken. Zeef de bouillon en druk de bouillon met een soeplepel uit. Kook in tot 1,2 liter bouillon.
Comté schuim 125 gr room 125 gr volle melk 250 gr Comté 60 gr eidooier kidde 1 st gaspatronen	Comté schuim: Breng de melk met de room aan de kook. Rasp 50 gr Comté en bewaar voor de afwerking. Snijd de rest van de Comté kaas in kleine blokjes. Voeg de Comté bij de melk en room, laat koken tot de kaas opgelost is. Haal van het vuur en mix de eidooier met een staafmixer door het room-kaasmengsel tot een gladde mix. Zeef dit en giet het over in een kidde. Zet een gaspatroon op de kidde en schud goed.
Croutons 2 snee witbrood 1 tl knoflookpoeder 1/2 el peterseliepoeder peper en zout	Croutons: Verwijder de korstjes van het wittebrood en snijd brunoise (5 x 5 mm). Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan en bak de croutons goudbruin. Breng op smaak met knoflookpoeder, peterselie, peper en zout.
Afwerking:	Afwerking: Warm de gevulde Kidde in de Sous-vide van het hoofdgerecht op.
Indekken:	Martiniglas met kleine soeplepel
Presentatie: 25 gr gebakken uitjes	Presentatie: Vul de Martiniglazen met de bouillon. Schud de Kidde goed. Spuut het schuim in een maatbeker en lepel het over de uienbouillon. Garneer af met enkele croutons, gebakken uitjes en wat geraspte Comté.

