



KNOLSELDER BY ROOKPLUIM

Ingrediënten:

- 200 gr Shiitake en andere padenstoelen
- 200 gr erwten
- 2 kleine Knolselders
- 150 gr koude boter
- 100 gr Parmezaanse kaas
- 1 kg bloemige aardappelen
- 250 gram warme melk
- 2 sjalotten
- Peper en zout
- Nootmuskaat
- bieslookolie
- Capucijn
- Gerookte olijfolie
- Lardo

Benodigdheden:

- Shichirin

Steek de Binchotan aan, zet de schuiven van de Shichirin volledig open en laat goed op temperatuur komen.

Schil de knolselder en snijd ze in schijven van ongeveer 2 cm dik. Smeer ze in met olie en grill de schijven knolselder boven direct vuur aan beide kanten en laat ze indirect verder garen tot ze helemaal gaar zijn. Het is gaar als je met een vork gemakkelijk in de knolselder kunt prikken.

Doe de koude boter in een kleine kookpot en rook de boter op 80 graden gedurende 20 minuten. Roer af en toe om de rookmaak te verdelen.

Schil de aardappelen, snijd ze in stukken (heb je nog knolselder over? Voeg ze dan toe) en kook ze gaar in zout water. Giet de aardappelen af en pureer ze door een fijne zeef. Warm de melk op en meng de melk en de boter met een klopper door de puree. Breng op smaak met mosterd, peper, zout en nootmuskaat.

Binchotan
Gietijzeren rooster
Zeef

Kamado set up:
Direct / indirect heat

Besprenkel de erwten met gerookte olijfolie en zout. Bak ze in fijne zeef boven direct vuur tot ze gaar en knapperig zijn.

Bak de shiitake in de zeef en kruid met peper en zout.

Snijd de lardo in fijne schelletjes.

Leg de warme knolselder op het bord. Dresseer de puree met behulp van een spuitzak. Verdeel de shiitake en erwten over het bord.

Leg de lardo op de knolselder en grill het kort door er gloeiend hete binchotan houtskool boven te houden.

Werk af met geraspte Parmezaanse kaas, bieslookolie en capucijn.

Dit recept is in samenwerking met Rookpluim