

FOREL

JONNIE BOER

Spekcrème / olie: 1 l zonnebloemolie • 500 g spekaf-snijsdels • **Crème:** 100 g eiwit • 100 g yoghurt • 4 dl spekolie • citroensap • zout • **Kombucha rozijnen:** 1/2 l kombucha • 200 g rozijnen • **Rookworst:** 1 rookworst • **Gort:** 200 g gort • 1 sjalot • 1/4 rode peper • 2 el sushi-azijn • 2 el aceto • 30 g schone gember • **Venkelslierten:** 4 mini venkels • **Citroenyoghurt:** 1/2 l yoghurt • 1/2 citroen • **Sjalot jus:** sjalot jus basis • boter • appelboter (de BN van de gegaarde appels) • beurre noisette • witte aceto (eventueel) • lardo zoet zuur (de z/z waar lardo in getrokken is) • **Dille-olie:** 2 bos dille • 1 l zonnebloemolie • venkelloof/roomse kervel

Forel: Fileer de forel. Leg de filets op de pekel voor 12 uur en snij er daarna mooie plakken van. Gaar ze daarna in beurre noisette tussen de 45 en 55° C, haal daarna de huid eraf.

Olie: Vacumeer de olie met de spekafsnijdsels en laat dit trekken. Zeef de olie daarna door een haarzeef.

Crème: Meng de eiwit en de yoghurt en mix de spek-olie erdoorheen tot een mooie crème. Breng het op smaak met citroensap en zout.

Kombucha rozijnen: Leg de rozijnen op kombucha met rode peper en stop het in een sifon en laat het 12 uur liggen.

Rookworst: Bak de rookworst kort aan in de pan.

Gort: Kook de gort en maak deze aan met fijn-gesneden rode peper, gember, sjalot, sushi-azijn, aceto en citroenolie.

Venkelslierten: Snij de mini venkel dun op de snijmachine en leg deze 30 minuten op koud water.

Citroenyoghurt: Maak de yoghurt aan met zout, citroensap en rasp.

Sjalot jus: Laat de jus reduceren en maak het opsmak.

Dille-olie: Draai de bossen dille samen met de olie in de blender. Laat de olie uitlekken op een nylonzeef.

Bacon cream / Oil: 1 l sunflower oil • 500 g bacon trimmings • **Cream:** 100 g egg whites • 100 g yoghurt • 400 ml sprat oil • lemon juice • salt • **Kombucha raisins:** 1/2 l kombucha • 200 g raisins • **Sausage:** 1 smoked sausage • **Fennel:** 4 baby fennel • **Lemon yoghurt:** 1/2 l yoghurt • 1/2 lemon • **Pearl barley:** 200 g pearl barley • 1 shallot • 1/4 red pepper • 2 el sushi-sushi vinegar • 2 el balsamico • 30 g ginger • **Shallot jus:** shallot jus base • butter • apple butter (the VIP of cooked apple) • beurre noisette • white balsamic vinegar (optional) • lardo sweet/sour (the s/s solution in which lardo is cured) • **Dill oil:** 2 bunches of dill • 1 l sunflower oil • fennel leaf/sweet cicely

Trout: Fillet the trout. Put the fillets on curing salt for 12 hours; then cut them into slices. Cook in beurre noisette between 45 and 55° C, then remove the skins.

Oil: Vacuum-seal the oil with bacon trimmings and let it infuse. Then strain the oil through a fine sieve.

Cream: Blend the egg whites and yoghurt, and mix in the sprat oil to make a smooth cream. Season it with lemon juice and salt.

Kombucha raisins: Add raisins and chilli peppers to kombucha, put it in a siphon and let it infuse for 12 hours.

Smoked sausage: Fry the smoked sausage briefly in a pan. **Pearl barley:** Prepare the pearled barley with finely sliced chilli peppers, ginger, shallots, sushi vinegar, balsamic vinegar and lemon oil.

Fennel shavings: Thinly slice baby fennel on the slicing machine and put in cold water for 30 minutes.

Lemon yoghurt: Prepare yoghurt with salt, lemon juice and zest.

Shallot jus: Reduce jus and season to taste.

Dill oil: Blend dill and oil together in a blender. Strain the blended oil through a nylon sieve.



TROUT