



# Zuring-tartelettes met komkommerdrankje



Recept van Silvio Germann



Bereiding	40 Mins
Rusttijd	30 Mins
Gaartijd	12 Mins
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

## Mousse van zuring

- 1½ blaadje gelatine
- 200 g halfvolle zure room
- 40 g zuring, grof gesneden
- 1 limoen, scheutje sap
- 1 tl aceto balsamico bianco
- ½ tl zout

## Ingemaakte komkommers

- 250 ml aceto balsamico bianco
- 175 ml water
- 75 g suiker
- 25 g zout
- 400 g Snack-komkommers, in dunne schijfjes gesneden

## Tartelettes

- 300 g fijne patentbloem
- 150 ml water





## Lavas crème

---

80 ml aceto balsamico bianco  
50 g lavas, Afgeplukte blaadjes  
2 eigeel  
30 g suiker  
¾ tl zout  
200 ml zonnebloemolie

## Drink

---

3 komkommer, in stukken  
15 g gember, in stukken  
1 limoen, ½ sap  
20 g Citroenverbena, fijn gesneden  
1 el grofkorrelige ruwe suiker  
1 eiwit  
ijsblokjes  
scheutje verbena-thee, vermalen tot poeder

## Opdienen

---

10 g zuring, in fijne stroken  
Oost-Indische kers, naar smaak

## Mousse van zuring

---

Week de gelatine ca. 5 minuten in een kom met koud water. Doe de zure halfvolle zure room en zuring in een blender, pureer het fijn en passeer door een zeef. Giet de helft in een kleine pan, verwarm, voeg de gelatine toe, roer goed en meng met de rest van het mengsel. Breng het mengsel op smaak met een scheutje limoensap, aceto en zout. Strijk het uit tot een laag van ca. 1 cm op een kleine schaal, dek het af en zet het ca. 4 uur in de koelkast. Gebruik een uitsteekvorm (ø2,5 cm) om 16 rondjes te maken.

## Ingemaakte komkommers

---

Doe de aceto samen met water, suiker en zout in een pan en breng al roerend aan de kook. Doe de komkommerschijfjes in een schone inmaakpot. Giet de hete inmaakbouillon erover, dek af en laat ze trekken.

## Tartelettes

---





Doe de bloem en het water in een kom, kneed tot een glad deeg. Dek vervolgens af en laat ca. 30 minuten rusten. Verwarm de ovenruimte met hete lucht voor op 160 °C. Rol het deeg in porties uit tot een dikte van ca. 1 mm, maak er met een uitsteekvorm rondjes van (ca. ø5 cm), leg ze in de voorbereide vormpjes en druk ze licht aan. Plaats de vormpjes op een bakplaat, plaats de bakplaat in de voorverwarmde ovenruimte en bak ze in ca. 12 minuten goudbruin. Uit de oven halen, kort laten afkoelen, uit de vormpjes halen en laten afkoelen op een rooster.

## Lavas crème

---

Doe de aceto en lavas in een hoge schaal, meng zeer fijn, passeer door een zeef en giet terug in de hoge schaal. Voeg de eierdooier, suiker en zout toe en meng door. Giet de zonnebloemolie er langzaam bij in een dun straaltje en blijf mixen tot er een crème ontstaat. Vul de room in een spuitzak en koel de room tot hij klaar is om te serveren.

## Drink

---

Pureer de komkommer en gember. Voeg het limoensap, de verbena, de suiker en het eiwit toe en meng goed tot de suiker is opgelost. Giet de vloeistof in een shaker in porties met een beetje ijs. Schud goed gedurende ca. 2 minuten, giet door een zeef in gekoelde martiniglazen. Strooi iets verbenapoeder op de drank.

## Opdienen

---

Schik de taartjes op een schaal en leg in het midden van elk een rondje mousse. Haal de komkommerschijfjes uit de bouillon, laat ze iets uitlekken. Draai ze en leg ze op de mousserondjes, laat iets ruimte in het midden. Spuit een beetje room in het lege midden, top af met zuring en Oost-Indische kers en serveer direct met de drank.

## Gaarstappen

---

**Ovenruimte tot 160 °C op Hot air (voor)verwarmen**

**Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.**

**Hot air 160 °C gedurende 12 Mins**

## Tips

---

voor de liefhebbers met alcohol: voeg 8 cl gin toe aan de komkommervloeistof en schud in porties zoals beschreven.

## Accessoires

---

bakplaat

Voor 16 mini-tartelettevormpjes, elk ca. ø4,5 cm, ingevet

4 martiniglazen

