Bello Buco met gremolata en parmesan

In september daagden we alle chefs uit horeca en grootkeuken uit dé ultieme plantaardige interpretatie van een wereldkeukengerecht uit de koksmuts te toveren.
'Think global, create local'
Uit de inspirerende recepten koos onze vakjury 5 winnaars.

 Cisco Molina y Ignacio | Vlaamse overheid
>> geïnspireerd op Italiaanse Ossobuco met 'mergpijpjes' van prei met bonenvulling



Ingrediënten

- BELLO BUCO
- 1 knolselder (ca 600g), in grove stukken
- 2 venkels, in grove stukken
- 4 wortelen, in grove stukken (of 400gr wortels rustica - Ardo)
- 2 pastinaken, in grove stukken (of 400gr pastinaak rustica- Ardo)
- 4 uien, in grove stukken (of 400gr ajuinkubus - Ardo)
- 6 portobello's
- 2 sjalotten (of 50gr sjalotjes Ardo)
- 6 teentjes look Ardo
- 6 el tomatenpuree
- 5 takjes tijm (of tijm vriesdroog Verstegen)
- 5 tl miso

- 4 laurierblaadjes Verstegen
- 750 ml rode wijn (vegan)
- 500 ml groentebouillon
- 300 gr Alpro Bakken & Braden, ijskoud
- 800 gr vegan pasta (of 2kg Ardo volkoren Penne, voorgekookt)
- MERGPIJPJES
- 2 stengels prei
- 300g cannelloni bonen Ardo
- 2 sjalotten (of 50g sjalotjes Ardo)
- 200g Alpro Bakken & Braden (in vaste vorm)
- GREMOLATA
- 70 gr peterselie
- zeste van 1 citroen
- 20 ml olijfolie
- 2 tenen look
- PARMESAN
- 300 gr cashewnoten
- 8 el edelgistvlokken
- 2 tl zout
- 1 tl lookpoeder

Methode

1. Verwarm de oven tot 200 graden.
2. Verdeel de grove stukken knolselder, wortel, veel, pastinaak en ui over een bakplaat, besprenkel met olijfolie, peper en zout en zet deze in de oven voor 40 minuten. Schep om de 10 minuten om.
3. Snij ondertussen de sjalot en de look fijn en de portobello in kwartjes. Deze gaan we de laatste 10 minuten mee laten garen in de oven.
4. Voor de mergpijpjes snij je de prei in ringen van 3 cm en kook je deze in groentebouillon voor ongeveer 7 minuten. Haal deze uit de groentebouillon en laat afkoelen maar bewaar de bouillon.
5. Voor de saus stoven we de helft van de sjalot en de look aan met de tomatenpuree, tijm, miso en laurier aan. Voeg hierbij de rode wijn en de

groentebouillon toe. Laat dit voor ongeveer 30 minuten zachtjes koken. Voeg naar smaak peper toe.

6. We gaan terug naar de mergpijpjes. Fruit de sjalot in olijfolie en doe deze in een blender. Voeg hierbij de uitgelekte cannellinibonen en de plantaardige boter toe en meng tot een homogene massa.
7. Haal het middelste gedeelte van de prei eruit zodat je een mooie stevige ring overhoudt. Vul deze met onze massa van bonen.
8. Kook de pasta al dente.
9. Voor de gremolata voeg je alle ingrediënten samen in de blender. Blend kort maar krachtig.
10. Voor de parmesan voeg je eveneens alle ingrediënten samen in een blender. Mix tot poedervorm.
11. Haal de tijm en de laurier uit de saus en voeg al kloppend de ijskoude plantaardige boter beetje bij beetje toe aan de saus. Voeg vervolgens de groenten aan de saus toe.
12. Zet de oven op grillen en grill de mergpijpjes goudbruin.
13. Serveer de Bello Buco, de gremolata, pasta en de mergpijpjes op het bord en serveer de parmesan apart.

Variatie

Vervang ui, wortel, knolselder en pastinaak door 2.5kg Ardo vergeten groentenmix

Fotografie

Foodphoto

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be