# Local ceviche

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.

Lisa Wuyts | Nom Eat & Hümm deli
>> geïnspireerd op Zuid-Amerikaanse ceviche met lokale ingrediënten én lokale kooktechnieken.



## Ingrediënten

- SEA BEANS
- 500 g gedroogde witte bonen (overnacht geweekt) of 500gr Ardo cannellini bonen
- 5 uien met pel, gewassen of 300gr Ardo ajuinschijven
- 7 tenen knoflook met pel, gewassen of 7 teentjes Ardo Look
- 5 stengels bleekselder, gewassen of 300 gr Ardo gesneden selder
- 5 wortels, met schil, gewassen of 500gr Ardo wortelblokjes
- 5 laurierblaadjes
- 7 stuks gedroogd eekhoorntjesbrood of 300gr Ardo eekhoorntjesbrood
- 5 tl zout + 5 tl gerookt pyramidezout - Verstegen
- 500 ml droge (Belgische ) witte wijn + 3,75 l water

- 5 el zeewiervlokken (mix van lokale zeewieren zoals zeesla, dulse, lokale nori…)
- ZOETE PASTINAAK
- 1 kg pastinaak - alternatief Ardo pastinaak rustica
- 2,5 el agave (of suiker om het lokaler te maken)
- Zout naar smaak
- LECHE DE TIGRE
- 270 ml puur duindoornsap (ongezoet)
- 600 ml Alpro This is Not Milk' halfvol
- 25 g agave (of suiker, als je hem helemaal oplost in de melk)
- 5 g zout
- EXTRA
- 375 g suikermaïs uit blik of Ardo mais supersweet
- 500 g gegrilde Artisjokhart gegrild - Sud & Sol
- 375 g kerstomaatjes van goede kwaliteit
- 37,5 g krulpeterselie
- een ruime hoeveelheid neutrale olie (bv. zonnebloem, arachide…)
- 2,5 rode ui

## Methode

1. SEA BEANS
2. Snij de ui, selder en wortel in grove stukken en plet de knoflook. Verhit in een stevige kookpot een bodempje neutrale olie. Leg daarin de groenten en schroei bruin op middelhoog vuur. Roer af en toe door. Het mag zeker wat 'goudbruin' bakken op de bodem, dit gaan we later deglaceren met vloeistof om zo een extra diepe bouillon te krijgen.
3. Blus de groenten met de witte wijn en laat 5 tot 10 minuten uitkoken. Voeg dan het water, de laurierblaadjes, het eekhoorntjesbrood, het zout, het gerookt zout en het zeewier toe. Laat minstens een half uur pruttelen op het fornuis. Haal dan door een zeef.
4. Kook de witte bonen in 1,5 à 2 uur gaar in de bouillon. Ze mogen nog wat bite hebben, maar moeten toch vooral zacht en creamy zijn vanbinnen.
5. ZOETE PASTINAAK

6. Breng een pot gezouten water aan de kook.
7. Schil de pastinaken. Snij deze voor de helft in ronde plakken van ongeveer een halve centimeter dik en de andere helft in kleine kubusjes.
8. Kook de pastinaakschijfjes en -kubusjes gaar in ongeveer 10 minuten.
9. Verhit een grillpan op hoog vuur, bestrooi de gekookte pastinaak met de suiker (of agave) en een snuifje zout en grill ze tot ze aan beide kanten goudbruine lijntjes hebben en gekarameliseerd zijn.
10. LECHE DE TIGRE - Meng alle ingrediënten door mekaar.
11. EXTRA
12. Verspreid de maïs over een vuurvaste plaat en dep droog. Brand met een gasbrander de maïs tot licht geblakerd.
13. Trek de artisjokken een beetje uit elkaar.
14. Snijd de kerstomaten in de halft of in kwartjes.
15. Tijd de uien met de mandoline in fijne halve ringen.
16. Frituur de peterselie ca 3' in een ruime hoeveelheid neutrale olie op middelhoog vuur. Laat uitlekken op keukenpapier.
17. PRESENTATIE
18. Meng in een grote kom het grootste deel van de sea beans, suikermaïs, kerstomaten, artisjokken, rode uiringen en de pastinaak kubusjes en meng met de leche de tigre. Hou de rest voor een mooie dressering op het bord.
19. Doe deze ‘salade’ in diepe borden en werk af met de restjes van alle bovenstaande ingrediënten, de ronde schijfjes pastinaak, wat extra zeewiervlokken, enkele drupjes duindoornsap en de gefrituurde peterselie.

**Fotografie**

Foodphoto

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be