

Pulled Jackfruit met Oesterzwammen

Bereidingstijd: 45 minuten

Ingrediënten:

1 kg Jackfruit Natural
50 g Gedroogde porcini
225 g Oesterzwammen
Kokosolie

Marinade:

300 g Ui
2 x 25 g Kokosolie
2,5 g Komijnzaad
10 g Tomatenspuree
5 g Korianderzaad

3 g Anijszaad
3,5 g Serehpoeeder
45 g Gula djawa (palmsuiker)
13 g Schenkstroop
Zout naar smaak

Bereidingswijze:

Laat de zak jackfruit dicht en druk de jackfruit met je duimen uit elkaar. Verwarm 0,25 liter water tot het kookpunt en gebruik dit om de porcini in te weken. Maak de oesterzwammen schoon, scheur deze in reepjes en bak deze op hoog vuur kort en snel gaar. Zet weg tot verder gebruik. Snijd de ui brunoise. Verwarm kokosolie in een wokpan op middelhoog vuur. Bak hierin de uien aan. Laat deze vervolgens karamelliseren op laag vuur, eventueel met een vlamverdeler eronder.

Verwarm nu een pan op laag vuur. Verwarm hierin de kokosolie en voeg vervolgens het komijnzaad toe, laat dit kleuren maar niet verbranden! Voeg nu de tomatenspuree toe. Voeg vervolgens koriander, anijszaad en serehpoeeder toe en verwarm zodat smaak zich kan ontwikkelen.

Laat de porcini uitlekken in een bolzeef en bewaar het vocht. Cutter de porcini kort in de keukenmachine (niet tot pulp!). Kook het vocht nu verder in tot 0.5 dl. Voeg de oesterzwammen en porcini toe en roer het geheel door. Voeg de jackfruit toe. Breng het geheel op smaak met gula djawa, schenkstroop en zout.

Serveertip:

Serveer de pulled jackfruit op een hamburger broodje met wat coleslaw, wat soja crème met een rasp van limoen en wat limoensap voor een fris contrast.

Allergenen:

Soja, tarwe

Jackfruit Thai Curry

Bereidingstijd: 45 minuten

Ingrediënten:

1 kg Jackfruit Natural	3 g Komijnzaad
300 g Ui	3 g Korianderzaad
16 g Kokosolie om in bakken	3 g Mosterdzaad
6 g Koriander, gemalen	8 g Kurkuma
8 g Komijnzaad, gemalen	4 g Paprikapoeder
5 g Anijszaad	5 g Anijszaad
2 g Kardemom	1 liter Kokosmelk met 25% vet
3 g Laos	11 g Gembersiroop
2 g Chilipoeder	3 g Gerookte olijfolie
5 g Gemberpoeder	13 g Sesamolie
6 g Knoflookpoeder	Zout

Bereidingswijze:

Laat de zak Jackfruit dicht en druk de Jackfruit met je duimen uit elkaar. Knip de zak open en laat vervolgens de jackfruit uitlekken in geperforeerde gastronorm bak. Snijd de ui in fijne brunoise.

Verwarm de kokosolie in een pan op matig vuur. Bak hierin de ui goudgeel en laat deze vervolgens karamelliseren. Voeg alle kruiden toe, verwarm het geheel, maar laat niet aanbakken.

Schenk de kokosmelk erbij, roer regelmatig door en breng aan de kook. Voeg de uitgelekte jackfruit toe en roer het geheel goed door. Doe de gembersiroop, gerookte olijfolie en sesamolie erbij. Breng verder op smaak met zout.

Serveertip:

Serveren met rijst en groente. Garneer met koriander.

Allergenen:

Sesamzaad

Jackfruit Knolselderijsalade

(Geserveerd op vijgenbrood)

Bereidingstijd: handelingen: 20 minuten, kooktijd +/- 1,5 uur

Ingrediënten:

1 kg Jackfruit Natural
25 g Gerookte olijfolie
8 g Gerookt zout (maldon)
600 g Knolselderij
60 g Agavesiroop
6 g Gerookte paprikapoeder
25 g Zout
250 g Like mayonaise

4 stuks Ana Luz Vijgenrolletjes
Handje gehakte gerookte amandelen

Bereidingswijze knolselderij:

Verwarm de oven voor op 175 graden Celsius.

Snijd de onder- en bovenkant van de hele knolselderij af. Leg 3 vellen zilverfolie in kruisformaat neer. In het midden smeer je het zilverfolie in met olijfolie en strooi je $\frac{1}{2}$ tl zout. Plaats hierop de knolselderij. Doe op de afgesneden bovenkant en de rest van het zout en olie. Pak de knolselderij nu zorgvuldig in. Bak 1,5 uur in de oven bij een temperatuur van 175 graden Celsius.

Bereidingswijze salade:

Laat de Jackfruit uitlekken in een vergiet. Pak de knolselderij uit en snijd de schil van de knolselderij af. Snijd vervolgens in gelijke plakken voor een brunoise. Meng de jackfruit met de knolselderij, agavesiroop, gerookte paprikapoeder, Like mayonaise en zout.

Serveren:

Snijd een plakje van het rolletje af ter grote van $\frac{1}{2}$ cm. Leg er met behulp van een portoneerlepel (maat 1/100) een bolletje op van de jackfruit-knolselderijsalade en garneer met wat gehakte gerookte amandelen.

Allergenen:

Amandel (noten)



Sushi met Jackfruit

Bereidingstijd: 45 minuten

Ingrediënten:

1 kg BBQ Jackfruit = 30 maki rollen sushi
1070 g Quinoa
40 g Tamanoi

133 g Gula djawa
25 g Zwart sesamzaad
17 g Gedroogde sereh
15 g Anijszaad
170 g Guacemole (in spuitzak)
170 g Gegrilde paprika

30 Nori-vellen
Vegan Wasabi crème

Bereidingswijze:

Laat de zak jackfruit dicht en druk de jackfruit met je duimen uit elkaar. Kook de quinoa overgaar, dus langer dan de aanbevolen kooktijd. Laat uitlekken in een zeef. Doe de quinoa in een kom, roer de Tamanoi erdoor en zet weg tot gebruik.

Knip de zak jackfruit open en doe in een kom, voeg de gedroogde gula djawa, sesamzaad, gedroogde sereh, anijszaad toe. Zet weg tot gebruik.

Neem een sushi matje en leg hierin een velletje slagersfolie, rooster boven open vuur van het gasfornuis het nori-vel. Leg dit met de glimmende kant op het slagersfolie. Verdeel vervolgens 100 gram quinoa over $\frac{3}{4}$ van het nori-vel. Leg op $\frac{1}{3}$ van het nori-vel 30 gram jackfruit.

Trek een lijn met guacemole langs het jackfruit. Leg de gegrilde paprika over de jackfruit heen en rol vervolgens dicht. Snijd de rollen in 8 gelijke plakjes.

Serveertip:

Serveer met wasabi crème op basis van veganistische mayonaise.

Allergenen:

-

