

Gazpacho van sla met samengeperst sla-blad en gemarineerde reepjes koolraap



Ingredienten (Voor 1 kom pacosseren)

1 kom pacosseren = 10 porties

Sla gazpacho :

500 g kropsla

250 g verse spinazie

110 g komkommer, sap geëxtraheerd

60 g groene paprika, geperst

20 g brunoise sjalot

2 g geperste knoflook

2 g dragon

6 g basilicum

10 g Tabasco

Samengeperst sla-blad:

40 g sla-bladeren (ongeveer 4 stuks)

40 g bieslookolie

Gemarineerde koolraapreepjes:

150 g koolraap

50 g appelciderazijn

50 g suiker

5 g zout

Bereiding

Sla-gazpacho:

- (1) Blancheer kort de kropsla en spinazie apart in een grote hoeveelheid gezouten water. Spoel ze dan direct af met ijskoud water, laat ze uitlekken en droog ze af. Giet alle ingrediënten in een Pacoseerkom.
- (2) Sluit de kom met het deksel en label hem. Vries in op -20 °C gedurende minstens 24 uur.
- (3) Indien nodig, tweemaal pacoseren op normale druk. Laat op kamertemperatuur komen alvorens te serveren. Breng op smaak met zout, peper en een paar druppels olijfolie.

Samengeperst sla-blad:

Snijd de sla op gewenste grootte. Verpak vacuüm met bieslookolie en bewaar koel.

Gemarineerde koolraapreepjes:

Snijd de koolraap in dunne reepjes met behulp van een Japanse mandoline. Breng de appelciderazijn, suiker en zout aan de kook en laat afkoelen. Marineer de koolraap met de azijnmarinade.

Pacojet-instellingen

Modus: **Pacosser**

Drukinstelling: **Normale druk**

Aantal automatische herhalingen: **2**

Aangepaste Jet - modus: **Nee**

Gaspacho de laitue avec feuille de laitue comprimée et lamelles de chou-rave marinées



Ingrédients de la recette

Ingrédients pour 1 bol à pacosser®

1 bol à pacosser = 10 portions

Gaspacho à la laitue :

500 g de laitue pommée
250 g d'épinards frais
110 g de concombre, extrait de son jus
60 g de poivrons verts, pressés
20 g échalotes brunoise
2 g de gousse d'ail écrasée
2 g d'estragon
6 g de basilic
10 g tabasco

Feuille de laitue comprimée :

40 g de feuilles de laitue (env. 4 pcs)
40 g d'huile de ciboulette

Lamelles de chou-rave marinées :

150 g de chou-rave
50 g de vinaigre de cidre
50 g de sucre
5 g de sel

Préparation de la recette

Gaspacho à la laitue :

(1) Blanchir brièvement la laitue et les épinards séparément dans une grande quantité d'eau salée. Ensuite, les rafraîchir immédiatement dans de l'eau glacée, les essorer et les laisser sécher. Verser tous les ingrédients dans un bol à pacosser® .

(2) Fermer le bol avec le couvercle et étiqueter. Congeler à -20 °C pendant au moins 24 heures.

(3) Si nécessaire, pacosser® deux fois à pression normale. Laisser tempérer avant de servir. Saler, poivrer et ajouter quelques gouttes d'huile d'olive.

Feuille de laitue comprimée :

Découper la laitue à la taille souhaitée. Mettre sous vide avec l'huile de ciboulette et réserver au frais.

Lamelles de chou-rave marinées :

Couper le chou-rave en fines lamelles à l'aide d'une mandoline japonaise. Porter à ébullition le vinaigre, le sucre et le sel et laisser refroidir. Faire mariner le chou-rave avec la marinade au vinaigre.

Réglages Pacojet

Mode : **Pacosser®**

Réglage de la pression : **Pression normale**

Nombre de répétitions automatiques : **2**

Mode Jet® adapté : **non**