

Vegan crêpe met pruimencompote



NAGERECHT

Kok: Daniel Kämmer, CHEFS CULINAR

Bereiding

CRÊPE

Meng het meel, de sojamelk, suiker en de helft van de vanille tot een glad deeg. Verwarm een pan met een diameter van ongeveer 22 cm. en vet de pan in met plantaardige olie. Schenk het deeg met een pollepel in de hete pan. Draai de pan zodat de crêpe een gelijkmatige dikte krijgt en bak hem aan beide kanten bruin. Plaats de crêpe op een rooster om af te koelen.

Snijd de gedroogde vruchten in blokjes. Kook het appelsap met de resterende vanille en voeg dan de fruitblokjes toe. Kook tot bijna alle vloeistof is opgenomen.

Leg voor elke portie 2 crêpes licht overlappend op elkaar. Snijd de boven- en onderrand van de ronding, zodat de crêpe recht is. Verdeel de vruchtencompote in een strook over de hele breedte. Vouw de crêpe en keer hem dan om, zodat de zoomnaad naar beneden ligt. Verdeel weer een strook fruit over de hele breedte en vouw opnieuw van voren naar achteren. Dit creëert de karakteristieke "acht-vorm". Rol de crêpe vervolgens strak op, omwikkel hem met huishoudfolie en leg hem in de koeling.

PRUIMENCOMPOTE

Laat de pruimen in een zeef ontdooien en vang het sap op. Karamelliseer de bruine suiker en blus af met het pruimensap. Voeg de resterende ingrediënten toe en breng aan de kook. Leg vervolgens de pruimen in de compote en laat het afkoelen.

Ingrediënten

voor 10 porties

CRÊPE

- 600 g tarwevolkorenmeel
- 900 ml sojamelk (ongezoet)
- 100 g bruine suiker
- 2 g vanillestokjes
- 50 ml raapzaadolie
- 200 g gedroogde abrikozen
- 200 g gedroogde appelringen
- 200 g gedroogde peren
- 500 ml appelsap

PRUIMENCOMPOTE

- 500 g halve pruimen (diepvries)
- 150 g bruine suiker
- 120 g geleisuiker 2:1
- 250 ml appelsap
- 1 g vanillestokjes



Vegan crêpe met pruimencompote



Bereiding

NOTEN-TOFU CRÈME

Mix de silken tofu met de verwarmde nougat kort. Rooster de noten en amandelen en voeg ze toe aan de tofumassa. Meng alles tot een glad mengsel. Breng op smaak met Amaretto en ahornsiroop.

KARAMEL-NOOT-ZOUT

Breng de suiker, het zout en water aan de kook. Laat het tot een amberkleurige karamel inkoken. Voeg de pinda's en amandelen en roer goed door. Giet de massa op bakpapier en rol het vlak uit. Laat het dan afkoelen.

SERVEERTIP

Verwarm de crêpe kort voor het opdienen of karamelliseer hem. Snijd de crêpe in stukken en serveer het op een mooi bord. Leg een aantal halve pruimen op het bord en napper ze met wat saus. Strijk de crème op het bord, breek de karamel in stukken en leg ook deze erbij. Garneer naar wens met wat geraspte pistachenoten.

EET SMAKELIJK!

Ingrediënten

voor 10 porties

NOTEN-TOFU CRÈME

- 200 g silken tofu
- 40 g noot nougat massa
- 20 g amandelen
- 20 g walnoten
- 20 g hazelnoten
- 25 ml Amaretto (28%)
- 20 ml ahornsiroop

KARAMEL-NOOT-ZOUT

- 150 g suiker
- 3 g zeezout
- 100 ml water
- 30 g ongezouten pinda's
- 30 g amandelen
- 30 g walnoten
- 30 g hazelnoten
- 30 g cashewnoten