

Hartige macarons

De vullingen - Ingrediënten

voor 20 - 25 macarons

Geitenkaasvulling:

100 gram zachte geitenkaas (kamertemperatuur)

1 el druivenmost mosterd (uit de Culi Kit)

3 kleine uitjes/sjalotjes, gepeld en doormidden

2 gekookte bieten in grove blokjes

+ bietensap uit de verpakking

50 ml frambozenazijn

40 gram suiker

50 ml water

1 tl mierikswortel creme of wasabi pasta

25 ml zonnebloemolie

Peper & zout

optioneel: 100 gram gedroogde/gerookte ham

Kruiden crème fraiche & zalm:

100 ml crème fraiche

1 el kruidenolie (uit de Culi Kit)

4 radijsjes

sap van 1/2 citroen

Scheut olijfolie

150 gram gerookte zalm

Benodigdheden

3 spuitzakken

1 mengkom

1 steelpannetje

Garde

Blender of staafmixer met bakje



Hartige macarons

Bereiding - de vullingen

Geitenkaas, druivenmosterd, biet & ui

Meng in een kom de geitenkaas met druivenmosterd en voeg wat vers gemalen peper toe en doe in een spuitzak.

Meng frambozenazijn, suiker en water in een steelpannetje. Voeg daar het gekookte bietenvocht aan toe, een snuf zout en de halve uitjes. Breng aan de kook en haal meteen van het vuur. Laat de uitjes nog 10 minuten in het zoetzuur afkoelen. Haal ze er daarna uit en laat ze op wat keukenpapier uitlekken. Haal de schelpen van de ui uit elkaar.

Mix de blokjes biet samen met de helft van het uien-kookvocht en mierikswortel in een staafmixbakje of blender tot crème. Voeg de zonnebloemolie toe. En breng op smaak met peper en zout. Doe ook de bietencrème in een spuitzakje.

Serveren:

Spuut eerst de geitenkaascreme op de macaron. Als optie kun je dan een plakje ham erop leggen. Vervolgens een klein beetje bietencrème om de uitjes te laten plakken. En plak er dan een uien-schelpje op. Vul de uien-schelpen ook met wat bietencreme. Garneer met verse kruiden. Dit kan wat tijm zijn of andere kruiden uit je tuin/plantjes.

Kruiden crème fraiche, radijs & gerookte zalm

Mix de creme fraiche met de kruidenolie en doe de crème in een spuitzakje. Snijd de radijs in dunne plakjes. Marineer met een beetje citroensap, zout en olijfolie. Rol de zalm op tot een roosje.

Schaaf eventueel lamellen van de courgette en marineer deze op dezelfde manier als de radijs.

Serveren:

Spuut eerst wat crème fraiche vulling op de macaron. Zet daar het roosje zalm in, garneer met de plakjes radijs. Garneer met wat takjes dille of andere eetbare kruiden of bloemen uit tuin/pot.