JIGAL KRANT

Voor 6 personen

Mousse
- 150 ml aquafaba (uit een pot/blik met 400 ml kikkererwten)
- 150 g witte chocolade (grote Albert Heijnfilialen voeren het vegan merk Maître Mathis)
- 100 ml kokoscrème
- 100 g medjouldadels
- rasp van 1 sinaasappel
- 1 el oranjebloesemwater
- grof zout

Saus
- 250 g frambozen (diepvries)
- 75 ml vers geperst sinaasappelsap
- 75 g geleisuiker

Garnering
- 50 g pistachenoten
- rozenblaadjes

Witte chocolade- en dadelmousse

Hoewel de homo sapiens al peulvruchten bereidde toen hij amper aap af was, duurde het tot december 2014 voordat hij de bijzondere eigenschappen van het kookwater op het spoor kwam. Om onduidelijke redenen kreeg die ontdekking een naam uit een taal die al eeuwen morsdood was: aquafaba ('bonenwater'). Niet toevallig vond het eurekamoment plaats in de keuken van een veganistische foodblogger, want met het drillerige kookvocht van kikkererwten bleken uitstekende schuimpjes, marshmallows en chocolademousse te maken. Allemaal lekkernijen waarvan veganisten niet hadden durven dromen dat ze die ooit nog met een schoon geweten zouden eten.

Zet een handmixer op een bodempje aquafaba en er vormt zich op wonderbaarlijke wijze een witte schuimwolk met de eigenschappen van opgeklopt eiwit. Met name in koude bereidingen blijkt kikkererwtenschuim een schat aan culinaire mogelijkheden te bieden voor de veganistische zoetekauw. Aquafaba werd de panacee van de plantaardige keuken. Ook hartige bereidingen als mayonaise, boter en zelfs cocktails knapten er zienderogen van op.

Vreemd genoeg is aquafaba nog altijd niet te koop, althans niet zonder de kikkererwten. Aan elke pavlovakrans of pot mayo houdt de veganist dus een portie kikkererwten over. Dat is de wereld op zijn kop: het kookvocht dat altijd door de gootsteen werd gespoeld hebben we nodig, terwijl de kikkererwten dikwijls in de afvalbak belanden. Het wachten is op een slimme ondernemer die in dit gapende gat in de markt springt. Een lucratieve samenwerking met een choemoesproducent lijkt zo geregeld.

Tot het zover is, moeten we ons behelpen met de conserven van Hak en consorten. Zelf aquafaba maken is lastig. Het kookvocht dat achterblijft in de pan na het maken van choemoes heeft te veel van zijn eiwitten verloren (denk aan de dikke schuimlaag die we van het kookwater afscheppen). In de fabriek worden de erwten razendsnel onder druk gekookt, waardoor alle noodzakelijke bestanddelen bewaard blijven.

Met aquafaba maak je in een handomdraai een luchtige chocolademousse. Gebruik de erwten waarmee je blijft zitten naar eigen inzicht in een soep, salade of stoofpotje. Of vries ze in; over twee weken vind je hier een recept met kikkererwten. ■

Bereiding

- Klop de aquafaba met de handmixer in 5 minuten tot een dik, stevig schuim.
- Hak de chocolade fijn en laat au bain-marie smelten met de kokoscème. Pas op dat er geen water bij komt. Roer af en toe met een pannenlikker om het smelten te bevorderen. Er vormt zich een boterachtige substantie.
- Ontpit de dadels, snijd het vruchtvlees in kleine reepjes en doe in de keukenmachine. Voeg de hete chocoladecrème toe en mix zo glad mogelijk. Doe het mengsel in een grote kom en spatel de opgeklopte aquafaba er voorzichtig doorheen. Voeg aan het einde de sinaasappelrasp, het oranjebloesemwater en een snuf grof zout toe. Verdeel de mousse over 6 glazen of (weck)potjes en laat afgedekt minstens 1 uur opstijven in de ijskast.
- Verhit voor de saus in een steelpan de frambozen, het sinaasappelsap, de suiker en 100 milliliter water. Laat 5 minuten op middelhoog vuur indikken. Roer af en toe. Druk de saus met de bolle kant van een eetlepel door een grove zeef en laat afkoelen. Bewaar in een (jam)potje in de ijskast.
- Rooster de pistachenoten in een koekenpan of in de oven op 180 graden totdat ze licht kleuren. Laat afkoelen en hak grof.
- Haal de mousse kort voor serveren uit de ijskast. Schenk er wat siroop overheen en garneer met pistache en rozenblaadjes.

NIW8026_kanen met krant.indd 1 06-05-20 15:45