

Restaurant 212

Jonge prei met Belper knolle-kaas, saus van prei en gerookte hooi-olie

VOORBEREIDING (zie de video)

1. Haal de ingrediënten uit de koelkasten laat deze op kamertemperatuur komen.
2. Snijd de bieslook schuin af
3. Snijd 5 stukken schuin uit de prei
4. Spuit de bechamelsaus bovenop de stukjes prei
5. Doe de stukjes prei met bechamel op 150 graden voor 7 minuten in de oven
6. Verwarm de saus van prei totdat deze warm is
7. Strooi de belper knolle kaas over de prei met beschamel

LET OP: De hoeveelheid ingrediënten is wat meer dan je nodig hebt voor een fraaie opmaak. Je kunt de foto/video als leidraad nemen. Lees alle instructies eerst goed door.

BORD OPMAKEN

1. Schep de prei zoals op het filmpje op het bord
2. Leg croutons en de bieslook op de prei
3. Lepel de saus van prei op het bord langs de prei
4. Druppel daarna de gerookte hooi-olie over de saus van prei

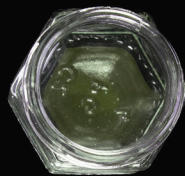
Restaurant 212



Jonge prei



Saus van prei



Gerookte hooi-olie



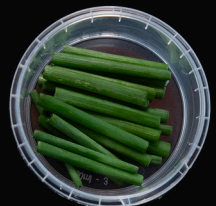
Bechamel



Croutons



Belper knolle-kaas



Bieslook

Restaurant 212

Langoustine gegaard in eendenvet met dashi-Albuferasaus, koffie en katsubushi

VOORBEREIDING

1. Zet drie steelpannetjes klaar.
2. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
3. Zet een pan met water en ruim zout aan de kook.
4. Verwarm de dashi-albuferasaus in een pannetje.
5. Laat het eendenvet smelten in een pannetje op laag vuur.
6. Leg de langoustines in het kokende water en haal de pan van het vuur. Haal de langoustines na 10 seconden uit het water en leg deze in het warme vet (58 graden ongeveer).
7. Haal de langoustines na 5 minuten uit het vet en plaats deze op een schaalteje.
8. Breng op smaak met wat grof zeezout (voorzichtig), koffie poeder en rasp van citroen.
9. Maak de dashi-Albuferasaus schuimend met een garde of staafmixer.

LET OP: De hoeveelheid ingrediënten is wat meer dan je nodig hebt voor een fraaie opmaak. Je kunt de foto/video als leidraad nemen. Lees alle instructies eerst goed door.

BORD OPMAKEN

1. Schep vier lepels dashi-Albuferasaus in het midden van het bord en leg daar twee langoustines in.
2. Maak af met de katsoubushi zoals op de foto en video.

Restaurant 212



Grof zeezout



Eendenvet



Dashi Albufera saus



Koffiepoeder



Citroen



Langoustines



Katsuobushi

Restaurant 212

Lamsnek met pastinaakcrème

Vorbereiding

1. Breng een pan water aan de kok en zet het vuur laag of uit. Leg de lam in de verpakking voor 10 minuten in het warme water.
2. Verwarm de groente met de sjalotboter in een pan.
3. Verwarm de jus en de pastinaakcrème voorzichtig in pannetjes

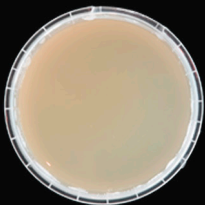
Opmaak

1. Leg de groentes in het midden van een voorverwarmd bord. Leg daar de lam bovenop.
2. Schep daar een lepel pastinaakcrème naast.
3. Giet de jus over de lam. Bestrooi de lam met gepofte quinoa en rasp wat schil van limoen er bovenop.

Restaurant 212



1 stuk lam per persoon



Pastinaakcrème



Gepofte
quinoa



Jus



Sjalotboter



Lamsnek



Groentes



Limoen

Restaurant 212

Warme manjari chocolade roquefort fondue met verveine creme

VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koelkast en laat deze op kamertemperatuur komen.
2. Zet de lavacake op 210 graden voor 9 minuten in de oven.

BORD OPMAKEN (zie video)

1. Leg de crumble in het midden van het bord
2. Knip de cake voorzichtig uit het malletje.
3. Leg het cakje bovenop de crumble.
4. Spuit hier de verveine creme bovenop.
5. Leg hier de chocolade spiralen mooi bovenop. Probeer zo veel mogelijk op elkaar te bouwen.

Restaurant 212



Manjari chocolade lavacake
met roquefort



Chocolade crumble



verveinecreme



Chocolade spiraal