

Restaurant 212

Krokante aardpeer gevuld met Hollandse garnalen, vinaigrette van look en Belper Knolle-kaas

VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat alles 15 minuten op kamertemperatuur komen.
2. Hak de peterselie fijn.
3. Maak de Hollandse garnalen aan met een beetje olijfolie, wat lookvinaigrette, zout, de gehakte peterselie en geraspte schil van citroen.
4. Vul de krokante aardperen met de aangemaakte garnalen.
5. Spuit een rondje van de aardpeercrème boven op de garnalen.

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.

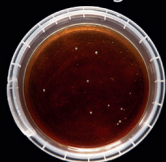
BORD OPMAKEN

1. Spuit een cirkel aardpeercrème op het bord zoals op de video.
2. Schep een lepel vinaigrette in de cirkel en leg daar, met de open kant onder, twee aardperen bovenop.
3. Sla de aardperen aan tafel voorzichtig stuk met de achterkant van een pan of zware lepel.
4. Maak af met de geraspte Belper Knolle-kaas.

Restaurant 212



Look vinaigrette



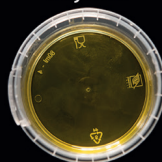
Peterselie



Belperknol



Olijfolie



Citroen



Hollandse garnalen



Krokante aardpeer



Aardpeercrème

Restaurant 212

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

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 schaalkje.
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 katsuobushi zoals op de foto en video.

Restaurant 212



Grof zeezout



Eendenvet



Dashi Albufera saus



Koffiepoeder



Citroen



Langoustines



Katsuobushi

Restaurant 212

Ossenstaart van de bbq met jus van rund, blauwe kaas, knolselderijcrème en lavas

VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Zet 5 pannetjes klaar. (of was tussendoor af en houd het ingrediënt warm in een afgedekt kommetje).
3. Zet een pan met water aan de kook.
4. Leg de vacuumzakken met de ossenstaart in het kokende water en zet het laag. (Dit kan je eventueel doen voordat je met een vorige gang aan tafel gaat.)
5. Leg na 15 minuten de knolselderijpurée ook in het hete water.
6. Haal de ossentaart en de knolselderijpuree na 5 minuten uit het water.
7. Verwarm de duxelles, de jus en de lak in aparte pannetjes.
8. Verwarm de asperges met een klontje boter en een klein scheutje water
9. Haal de ossenstaart uit de vacuumzak en verwijder voorzichtig het plastic om de ossenstaart.
10. Leg de ossenstaart op een schaal en schep er een lepel lak bovenop en kwast deze rondom met een kwast of de achterkant van een lepel.
11. Besprenkel met grof zout (voorzichtig) en de Maniquette peper.
12. Verwarm de borden voor.

BORD OPMAKEN

1. Spuit een grote stip knolselderijpurée op het bord en maak een veeg met de achterkant van de lepel zoals op de video.
2. Leg daar de ossenstaart naast.
3. Maak een quenelle van de duxelles en schep naast de ossenstaart.
4. Leg twee asperges boven op de duxelles.
5. Maak af met de jus.

Restaurant 212



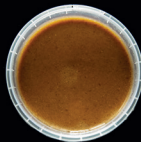
Maniquette peper



Maldon zeezout



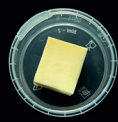
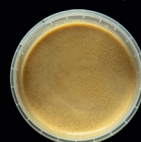
Ossenstaart lak



Duxelles



Blauwe kaasjus



Boter



Ossenstaart



Groene asperges



Knolselderijpurée

Restaurant 212

Bread and Butter pudding van komijn met ingelegde rozijnen en parfait van gerookt vanille-ijs

VOORBEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 160 graden.
2. Giet het eiwit in een schaaltje.
3. Dompel de pudding aan beide kanten in het eiwit.
4. Leg deze op een plak brood en snijd het brood rondom af zoals op de video. Net iets breder dan de pudding.
5. Draai de afgesneden plak met de pudding voorzichtig om en leg op de andere plak. Snijd deze plak ook rondom af.
6. Bak in een koekenpan de pudding met brood aan beide kanten goudbruin in een beetje olie.
7. Zet daarna 4 minuten uit de oven.

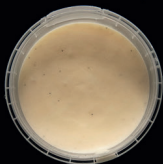
BORD OPMAKEN

1. Leg de Bread and Butter pudding op het bord.
2. Haal de parfait uit de vriezer.
3. Verwarm het bakje parfait in je hand en druk deze onderste boven op het bord naast de pudding (zie video).
4. Maak af met een lepel ingelegde rozijnen boven op de parfait.

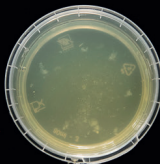
Restaurant 212



Gerookte vanille parfait



Eiwit



Ingelegde rozijnen



Broodplakjes



Bread and Butter pudding