

DE KROMME WATERGANG

Gebrande zeebaars, tomaat, bleekselder en citrus

VOORBEREIDING

1. Haal de tomaten bavarois uit de vriezer.
2. Haal de andere ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.

LET OP: De hoeveelheid ingrediënten is soms 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. Leg de gebrande zeebaars midden op het bord. (Deze niet bakken)
2. Maak een quenelle zoals op de video en leg deze naast de zeebaars.
3. Leg de tomaten bavarois en de zoetzure bleekselderij op en naast de zeebaars.
4. Verdeel de tuinkruiden over het gerecht en eindig met de bloemen.
5. Lepel de tomaten coulis om de zeebaars en maak af met de sinaasapple vinaigrette zoals op de video.

DE KROMME WATERGANG



Tomaten coulis



Gebraande zeebaars



Sinaasappel vinaigrette



Zoetzure bleekselderij



Tomaten bavaois



Tomaten tartaar



Tuinkruiden



PARKHEUVEL

Black Angus Brisket, Gebraiseerde witlof,
Lapsang- Souchong, doperwten, kwartelei

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Zet twee pannetjes met water op het vuur.
3. Breek de kwarteleitjes en bewaar de dooiers en het eiwit samen in een kom.
4. Zet het vuur zacht en leg de vacuumzak met de Black Angus brisketten 7-10 minuten in het hete water.
5. Verwarm de doperwtencrème zachtjes in een pan.
6. Verwarm de gebraiseerde witlof in een pan met een klein beetje boter.
7. Verwarm de bouillon in een pan.
8. Haal de andere pan van het vuur en giet een klein beetje azijn in het water.
9. Maak een draaikolk zoals op de video.
10. Giet hier de kwartelei dooiers met het eiwit in en laat een kleine minuut draaien. (zie de video, is echt makkelijk)
11. Verwarm de borden voor.

BORD OPMAKEN

1. Leg de witlof midden op het bord.
2. Leg daar de Black Angus brisket op.
3. Schep daar drie lepels doperwtencrème bovenop.
4. Giet de bouillon er omheen.
5. Haal de gepocheerde kwarteleitjes uit de pan.
6. Leg er één op de brisket en één aan iedere kant ernaast.
7. Maak af met de waterkers en de gefrituurde kappertjes.



Black Angus brisket



Gebraiseerde witlof



Kwartelei (3pp)



Gefrituurde kappertjes



Waterkers



Doperwtencrème



Lapsang-Souchong bouillon

DE LIBRIJE

“Hunebedden” Sleedoorn, advocaat, wilde bramen

VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling, de bramenparfait en “hunebedden” uit de vriezer.

BORD OPMAKEN

1. Spuit een flinke dot hangop midden op het bord.
2. Schep daar wat crumble bovenop.
3. Stapel daar de hunebedden boven zoals op de foto.
4. Leg de parfait er naast en daar de bramen omheen.
5. Lepel wat sap om het gerecht heen en maak af met de cressen.
6. Wacht tot de parfait en de hunebedden ontdooit zijn en serveer. (nog een minuut of 15)

De Librije



Hangop



Bramen in sap

Crumble



Cress



Bramenparfait



Hunnebedden