

PARKHEUVEL

Coquille zwart/wit, ceviche, witlof, limoen, sepia

VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Snijd de coquille met een scherp mes in dunne plakken zoals op de video.
3. Maak deze aan met de vinaigrette.
4. Breng de coquille op smaak met wat peper en zout.

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 een ronde steker (of maak een rond malletje met bv. aluminiumfolie) in het midden van het bord.
2. Schep een laag witlofsalade in de steker en stamp licht aan.
3. Leg daar de aangemaakte coquilles netjes bovenop.
4. Spuit daar weer een flinke dot limoenmousse bovenop.
5. Kruimel het zwarte brood daar over en omheen.
6. Strooi er wat olijfpoeder op.
7. Leg er 2 blaadjes cress naast.
8. Steek een paar stukken kroepoek in de mousse.
9. Haal de steker er voorzichtig af.

PARKHEUVEL



Limoenmousse



Coquille



Ceviche vinaigrette



Cress



Olijfpoeder



Wiltlofsalade



Kroepoek



Zwart brood



DE KROMME WATERGANG

Pieterman, wortel, mosterd en zeewier

VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Zet een pan met water aan de kook.
3. Verwarm de wortelstampot in een pannetje.
4. Verwarm de mosterdsaus in een pannetje.
5. Leg de vacuümzak met wortelpuree in het kokende water en haal van het vuur. Laat rond 8 minuten opwarmen.
6. Haal de Pieterman uit de verpakking en dep deze eventueel droog.
7. Halveer de zilte aardappels.
8. Zet een anti-aanbak koekenpan op middelhoog vuur met een beetje olie.
9. Bak de Pietermannen aan 1 kant voor een minuut of 2. Verwarm ook de aardappels in de pan (zie de video).
10. Verwarm de borden voor.

BORD OPMAKEN

1. Verdeel de Pietermannen en de zilte aardappels op het bord.
2. Smit een paar flinke stippen wortelpurée op de aardappels.
3. Maak twee quenelles wortelstampot en leg naast de wortelpurée.
4. Verdeel de zoetzure wortel, het eikenwier en de Japanse bessenwier over het gerecht.
5. Maak af met een paar lepels mosterdsaus.

DE KROMME WATERGANG



Mosterdsaus



Pieterman



Zoetzure wortel



Wortelpurée



Eikenwier



Japanse bessenwier



Zilte aardappel



Wortelstampot



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