

DE LIBRIJE

Ganzenlever (diervriendelijk), biet, geitenkaas, dragon

VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen (10minuten).
2. Haal de geitenkaas rocks uit de vriezer en plaats in de koelkast.
3. Verwarm de oven voor op 160 graden.
4. Snijd de lever in 3 plakken per persoon zoals op de foto.
5. Verwarm de brioche-broodjes 6 minuten in de oven tot ze heet zijn.

BORD OPMAKEN

1. Spuit wat geitenkaascrème op het bord en spreidt het uit met de achterkant van een lepel zoals in de video.
2. Leg drie plakken ganzenlever op de geitenkaas en daar op en omheen de bieten rocks.
3. Haal de geitenkaas rocks uit de vriezer en plaats deze speels op het bord.
4. Spuit een paar stippen dragoncrème en maak af met de amandelen, cornichons, de kruiden en de olie.
5. Serveer de brioche erbij.



DE KROMME WATERGANG

Gepekeld 'Barbacoa' scharrelbig

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Zet een anti-aanbak koekenpan op middelhoog vuur met een beetje olie en wat boter indien gewenst.
3. Bak de scharrelbig aan beide kanten voor een minuut of 2-3 aan iedere kant. Verwarm ook de gepofte zoete aardappel in de pan (zie de video).
4. Verwarm de pompoen-gember chutney in een pannetje.
5. Verwarm de picklesaus in een pannetje.
6. Verwarm de borden voor.

BORD OPMAKEN

1. Leg de taco op het bord.
2. Leg daar de scharrelbig naast.
3. Maak twee quenelles pompoen-gember chutney en laag naast de big.
4. Verdeel de gepofte zoete aardappel over het bord.
5. Schep boven op het gerecht een flinke lepel crumble.
6. Maak af met de mosterdsaus.

DE KROMME WATERGANG



Picklesaus



Scharrelbig



Taco



Gepofte zoete aardappel



Pompoen-gember chutney



Pinda-taco crumble

PARKHEUVEL

Tartelette, mango compôte,
chocolade ganache, Advocaat

VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koelkast.

BORD OPMAKEN

1. Leg voorzichtig de tartelette iets op het bord zoals in de video.
2. Spuit daar de advocaat mousse op zoals in de video.
3. Leg daar de mango compote naast.
4. Balanceer daar de chocolade op.
5. Verdeel de chocolade kogels en de mango merengues op en naast de mousse.
6. Maak af met de violen en de mangopurée.

PARKHEUVEL



Chocolade



Tartelette



Advocaat mousse



Mango merengue



Mango compote



Mangopuree



Viool