

# AAN DE POEL

## Foie gras met Yakitori saus, aalbes en amandel

### VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Strooi een beetje zout op beide kanten van de foie gras.
3. Bak de foie gras zonder olie, op hoog vuur, aan beide kanten goud bruin. Dit mag een beetje roken. Ongeveer 2 a 3 minuten per kant.
4. Haal de foie gras uit de pan en leg op een stuk keukenpapier. (Het even laten rusten buiten de pan is belangrijk want dit komt de structuur ten goede)
5. Haal de aalbessen van het steeltje.
6. Knip een puntje van de spuitzak met Yakitorisaus.
7. Spuit een laag Yakitori saus over de foie gras.
8. Strooi daar ruim de specerijenmelange over en leg daar 3 gesuikerde amandelen boven op.
9. Verwarm de borden voor.

### BORD OPMAKEN

1. Leg 2 schijven rode koolrabi midden op het bord.
2. Leg daar de foie gras boven op.
3. Leg een paar aalbessen op en om de foie gras.
4. Maak af met een paar flinke stippen Yakitorisaus.

# AAN DE POEL



Rode koolrabi



Gebakken foie gras



Yakitorisaus



Gesuikerde amandelen



Aan de Poel  
specerijenmelange



Aalbessen



# 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