

DE LIBRIJE

Zeeduivel, “Bloody Mary”

VOORBEREIDING

1. Haal alle ingrediënten uit de koeling.
2. Haal de zeeduivel uit de verpakking en laat uitlekken op een doekje.
3. Verwarm de tomaten beurre blanc in een pannetje.
4. Bak de zeeduivel in een beetje olie aan alle kanten goudbruin op middelhoog vuur.
5. Verwarm de borden voor in de oven op de laagste stand of in heet water.

BORD OPMAKEN

1. Schep drie lepels tapenade op het bord zoals in de video.
2. Leg daar de zeeduivel bovenop.
3. Smit op ieder stukje zeeduivel een stip limoengel.
4. Leg op iedere stip een stukje selderij.
5. Leg de artisjok tegen de zeeduivel aan.
6. Verdeel de tomberry's over het bord.
7. Schep een paar lepels tomaten beurre-blanc over het bord.
8. Maak af met de baharatolie en de oostindische kers.

De Librije



Limoengel



Zeeduivel



Tomaat "Beurre Blanc"



Oostindische kers



Tapenade zwarte olijf



Baharatolie



Artisjok



Tomberry



Zoetzure selderij

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

PARKHEUVEL

CITROEN-MERENGUE-TAART MET FRUIT

VOORBEREIDING

1. Leg de citroentaart op het bord en laat ontdooien als deze nog bevroren is.
2. Snijd de passievrucht door de helft.
3. Haal de blaadjes van de goudbes af.

BORD OPMAKEN

1. Lepel de zaden van de passievrucht op de taart en leg de sterfruit en goudbes op de taart.
2. Schep er wat crumble omheen.

