

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.



PARKHEUVEL

Black Angus Brisket, Superior Queen asperge,
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 asperges in een pan met een klein laagje water met wat zout.
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. Verdeel de asperges naast elkaar 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.

PARKHEUVEL



Black Angus brisket

Superior Queen asperges



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.

