

DE LIBRIJE

Gebakken avocado, mais, vadouvan

VOORBEREIDING

1. Zet voor het nagerecht de bramenparfait en de ‘hunnebedden’ in de vriezer als dat nog niet is gedaan.
2. Haal alle ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
3. Snijd de avocado door de helft. (Voorzichtig om de pit heen)
4. Haal voorzichtig de schil eraf.
5. Bak de avocado in een anti-aanbak pan (tefal)aan 2 kanten goudbruin.
6. Snijd de mais in 4 stukjes per persoon.

BORD OPMAKEN

1. Leg de avocado met de platte kant naar boven midden op het bord.
2. Verdeel daar de stukken mais boven op.
3. Smit daar een paar stippen van beide crèmes tussen.
4. Leg op de stippen wat uienpuntjes.
5. Steek zoals op de foto stukken sesam chips in de avocado
6. Giet wat maissaus in de avocado en eromheen.
7. Maak af met de zoetzure chili en de cress.

De Librije



www.cooklikeachef.nl

Jalapeno crème



Groene crème



Sesam chips



Cress



Mais saus



Avocado



Mais



Zoetzure chili



Uienpuntjes

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