

PARKHEUVEL

Coquille zwart/wit, ceviche, witlof, limoen, sepia

VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Snijd de coquille met een scherp mes in dunne plakken zoals op de video.
3. Maak deze aan met de vinaigrette.
4. Breng de coquille op smaak met wat peper en zout.

LET OP: De hoeveelheid ingrediënten is soms wat meer dan je nodig hebt voor een fraaie opmaak. Je kunt de foto/video als leidraad nemen. Lees alle instructies eerst goed door.

BORD OPMAKEN

1. Leg een ronde steker (of maak een rond malletje met bv. aluminiumfolie) in het midden van het bord.
2. Schep een laag witlofsalade in de steker en stamp licht aan.
3. Leg daar de aangemaakte coquilles netjes bovenop.
4. Spuit daar weer een flinke dot limoenmousse bovenop.
5. Kruimel het zwarte brood daar over en omheen.
6. Strooi er wat olijfpoeder op.
7. Leg er 2 blaadjes cress naast.
8. Steek een paar stukken kroepoek in de mousse.
9. Haal de steker er voorzichtig af.

PARKHEUVEL



Limoenmousse



Coquille



Ceviche vinaigrette



Cress



Olijfpoeder



Wiltlofsalade



Kroepoek



Zwart brood

DE LIBRIJE

Gebakken bloemkool, kerrie madras, gerookte amandel

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Haal alle ingrediënten uit de koeling.
2. Verhit wat boter in een koekenpan en bak de plak bloemkool aan beide kanten goudbruin. Laat uitlekken op een keukenpapiertje.
3. Verwarm de madrassaus in een pannetje.
4. Verwarm de borden voor (bijvoorbeeld in de oven op lage temperatuur, of in warm water).

BORD OPMAKEN

1. Leg de gebakken bloemkoolplak in het midden van elk bord.
2. Spuit een beetje van de kerriecrème tussen de bloemkool (zoals in de video).
3. Verdeel 4 bloemkoolroosjes boven op de bloemkoolplak.
4. Verdeel de kappertjes en cornichons er overheen.
5. Strooi de amandelcrunch er overheen.
6. Verdeel de krentjes en de cress er overheen.
7. Lepel de madrassaus om de bloemkool heen, zodat de items bovenop de plak mooi intact blijven.

DE LIBRIJE



Madras saus



Bloemkool rondjes



Takjes



Kerriecrème



Kappertjes



Bloemkool
roosjes



Amandel
crunch



Cornichons



Krentjes

AAN DE POEL

Gebakken Tarbotfilet met peterseliewortel, mini garnaltjes en groenkruiden beurre blanc

VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Strooi een beetje zout over de tarbot.
3. Bak, in een beetje olie, op middelhoog vuur, de tarbot in een anti-aanbak pan. Een paar minuten tot de onderkant goud bruin is.
4. Verwarm terwijl de vis bakt de groenkruiden beurre-blanc in een steelpan.
5. Verwarm ook de gebakken peterseliewortel samen met een deel van de crème van peterselie samen in een pan.
6. Verwarm de borden voor in de oven of in heet water.
7. Draai de tarbot om en voeg dan een klontje boter toe, laat deze smelten, Schep dan wat van de gesmolten boter over de vis en draai nog een keer om, en schep er weer boter over en haal uit de pan en leg op een stuk keukenpapier. Schep een lepel boter op de tarbot. (Bekijk hiervoor de video).
8. Spuit in een zigzag vorm een laag crème van peterselie op de tarbot.
9. Strooi daar de aardappelcroutons en de mini garnalen over.
10. Spuit daar weer een paar stippen peterseliecrème op en leg er wat cress op.

BORD OPMAKEN

1. Schep een lepel van de verwarmde gebakken peterseliewortel en crème midden op het bord.
2. Leg daar de tarbot boven op.
3. Maak af met een flinke lepel groene kruiden beurre-blanc .

AAN DE POEL



www.cooklikeachef.nl

Groenkruiden Beurre blanc



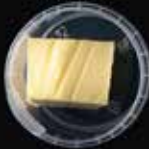
Tarbotfilet



Crème van peterselie



Boter



Aardappelcroutons



Mini garnaatjes



Daikon- en Sakuracress



Gebakken peterseliewortel



DE LIBRIJE

Rijstebrij, Drop, Biet

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten (behalve de parfait en de pandan mousse) uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen. De parfait en pandan mousse mag je 15-30 minuten voor het serveren uit de vriezer halen.
2. Warm de rijstebrij al roerend op in een pannetje totdat het lauwwarm is.
3. Laat de plakjes biet uitlekken op een keukenpapiertje.
4. Laat de crèmes goed op kamer temperatuur komen of leg de zakjes 5 minuten in lauw-warm water.

BORD OPMAKEN

1. Lepel de rijstebrij op het bord.
2. Duw de pandan mousse bolletjes een beetje vast in de rijstebrij (zoals in de video).
3. Vouw de plakjes rode biet in een trechtervorm middels het sneetje dat in elke plak gemaakt is.
4. Leg op beide bolletjes een plakje rode biet.
5. Spuit de dropcreme naast de rijstebrij.
6. Spuit her en der naast de rijstebrij dotjes van de vanillecreme.
7. Spuit in het midden van de biet, op de bolletjes pandan mousse, een flinke dot kervelgel.
8. Verdeel wat takjes kervelgel op en naast de rijstebrij.
9. Lepel de limoenblad crunch bovenop de dropcreme.
10. Leg de parfaits bovenop de crunch.

DE LIBRIJE



Kervel



Rijstebrij



Parfait



Pandan mousse



Kervelgel



Vanillecrème



Dropcrème



Ingelegde biet



Limoenblad crunch