

# DE LIBRIJE

## Koningsvis, Kimchi, Paddenstoel

### VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Zet voor het nagerecht de bramenparfait en de pandan mousse in de vriezer als dat nog niet gedaan is.
2. Haal alle ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.

### BORD OPMAKEN

1. Schep drie eetlepels kimchi op elk bord (zoals in de video).
2. Leg op ieder bergje een plakje kingfish.
3. Dep de champignonplakjes een beetje droog op een keukenpapiertje en leg op elk plakje kingfish een plakje champignon.
4. Leg daar bovenop/naast weer een plakje kingfish.
5. Spuit op alle drie de bergjes 2 stippen bieslookcreme.
6. Leg bij elke stip een kleine paddenstoel.
7. Leg op alle drie de delen een stukje ingelegde ui.
8. Leg op alle drie de delen een stukje zeewierchip.
9. Leg op alle drie de delen 2 takjes cress.
10. Lepel drie eetlepels van het paddenstoelensap tussen de drie delen.
11. Sprenkel een eetlepel bieslookolie over het gerecht.

# DE LIBRIJE



Kimchi Uienpuntjes



Koningsvis



Zeewierchips



Cress



Bieslookcrème



Paddosap



Paddenstoeltjes



Bieslook olie

# 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](http://www.cooklikeachef.nl)

Groenkruiden Beurre blanc



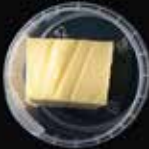
Tarbotfilet



Crème van peterselie



Boter



Aardappelcroutons



Mini garnaaftjes



Daikon- en Sakuracress



Gebakken peterseliewortel



# PARKHEUVEL

## Canard à l'orange

### VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Zet een grote pan met water op het vuur.
3. Zet een kleine bakpan en een steelpannetje klaar.
4. Zet de lege borden vast bij een lage temperatuur in de oven om op te warmen.
5. Zet de sinaasappelschijfjes hier ongeveer 2 minuten bij zodat ze lauwwarm worden.
6. Als het water kookt het vuur laag zetten zodat deze niet meer kookt.
7. Leg hier de vacuumzak met de eendenbout in voor minstens 12 minuten.
8. Haal de knolselderijcrème uit het bakje en vul het spuitzakje.
9. Hang deze met een knijper in het hete water bij de eendenbout.
10. Dep de witlof droog en snijd deze in de lengte doormidden en bak in een beetje boter en/of olie.
11. Warm de jus al roerend op in het steelpannetje maar wees voorzichtig niet aan te branden. Evt heel klein beetje water erbij. (Mag ook in de magnetron in een klein kopje opgewarmd, maar niet te lang)

### BORD OPMAKEN

1. Leg de eendenbout midden op het bord.
2. Leg 2 halve witlofjes en het sinaasappelschijfje op de eendenborst.
3. Knip een punt van het spuitzakje af en spuit een paar dotten knolselderijcrème op en naast de eend.
4. Lepel over en naast de eend wat jus.
5. Maak af met de kruiden.

# PARKHEUVEL



Eendenbout



Witlof



Sinaasappel



Saladpea



Knolselderijcrème



Jus

# DE LIBRIJE

“Hunebedden” Sleedoorn, advocaat, wilde bramen

## VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling, de bramenparfait en “hunebedden” uit de vriezer.

## BORD OPMAKEN

1. Spuit een flinke dot hangop midden op het bord.
2. Schep daar wat crumble bovenop.
3. Stapel daar de hunebedden boven zoals op de foto.
4. Leg de parfait er naast en daar de bramen omheen.
5. Lepel wat sap om het gerecht heen en maak af met de cressen.
6. Wacht tot de parfait en de hunebedden ontdooit zijn en serveer. (nog een minuut of 15)

# De Librije



Hangop



Bramen in sap

Crumble



Cress



Bramenparfait



Hunnebedden