

# PARKHEUVEL

## MRIJ Rundertartaar, kwartelei, little gem, haringkuit-kaviaar

### VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de koeling.
2. Breng een pannetje water aan de kook
3. Meng de tartaar met 'aanmaaktartaar'. (Niet per se alles gebruiken maar naar smaak toevoegen.
4. Breng op smaak met peper en zout.
5. Laat 15 minuten op kamertemperatuur komen.  
(is beter voor de smaak)
6. Snijd de radijs in dunne reepjes.
7. Kook de kwarteleitjes 2-3 minuten. Laat "schrikken" met koud water, laat afkoelen en pel ze dan.

**LET OP:** De hoeveelheid ingrediënten is 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. Zet een steker in het midden van het bord en schep daar de tartaar in. Of als je geen steker hebt een aantal eetlepels tartaar midden op het bord scheppen. Druk licht aan.
2. Spuit ongeveer 10 stippen picallily op de tartaar.
3. Verdeel het zuur, de kwarteleitjes, de pijnboompitten, little gem en de radijs boven op de tartaar.
4. Maak af met de salad-pea en haal de steker van het bord af.

# PARKHEUVEL



Picallily

Kwartelei



Salad pea



Zuur



Haringkuit



Pijnboompit/  
kappertjes



Aanmaaktartaar



Rundertartaar



Little gem



Radijs

# 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

## Kalfssukade met morillesaus, aardappelrösti en wortel

### 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 en breng aan de kook.
3. Zet het vuur zacht en leg de vacuumzak met de kalfssukade 10-12 minuten in het hete water.
4. Verwarm geglaceerde wortels in een pan.
5. Bak de aardappel rösti, op middel hoog vuur, aan beide kanten goud bruin. Leg op een stuk keukenpapier.
6. Spuit op iedere aardappel-rösti 3 stippen wortelcrème en leg daar 2 wortels op.
7. Knip de vacuumzak met kalfssukade open en giet de saus in een kom of diep bord.
8. Verwarm de borden voor.

### BORD OPMAKEN

1. Leg de kalfssukade aan één kant van het verwarmde bord en leg daarnaast de aardappel rösti met de wortel.
2. Leg op de wortels 3 ingelegde beukenzwammen en twee takjes cress.
3. Verdeel een laag crunch over de kalfssukade.
4. Schep om de kalfssukade een flinke lepel morillesaus.



# AAN DE POEL



Aardappel rösti



Kalfssukade met morillesaus



Geglaceerde wortel



Ingelegde  
beukenzwammen



Crunch



Notencress



Wortelcrème



# 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