

AAN DE POEL

Kingfish met Tom Yam bouillon

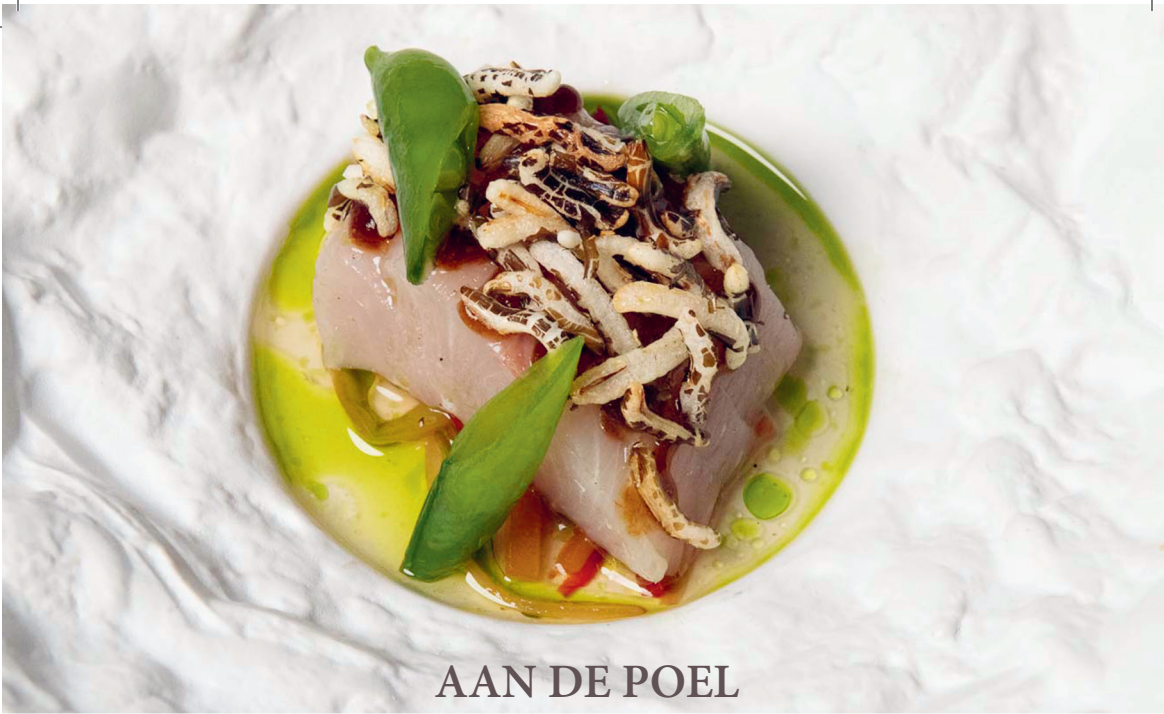
VOORBEREIDING (ZIE OOK DE VIDEO)

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Strooi wat zout en peper over de Kingfish.
3. Snijd 3 mm van de onderkant van de spuitzak met kombu-gel.
4. Spuit strepen over de Kingfish zoals op de video.
5. Leg een laag gepofte wilde rijst boven op de Kingfish.

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. Schep de gemarineerde groentes midden op een diep bord.
2. Schep de peultjes uit de bouillon en leg deze tegen de Kingfish aan zoals op de video.
3. Schep daar de bouillon naast en over en roer deze iets voor het mooie effect.



AAN DE POEL



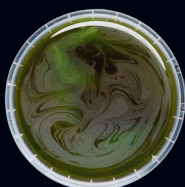
Kingfish



Gemarineerde groentes



Kombu-gel



Tom Yam bouillon en peultjes



Gepofte wilde rijst