DE KROMME WATERGANG
Ceviche van sardine

VOORBEREIDING

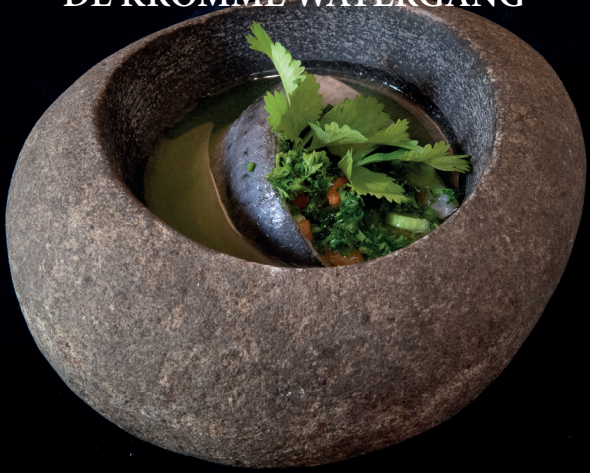
1. Haal alle ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.

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 sardine in een klein diep bord of een kop.
2. Verdeel daar de ceviche groente overheen.
3. Leg daar wat tuinkruiden boven op.
4. Maak af met de ceviche.

DE KROMME WATERGANG

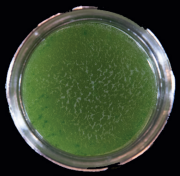




Zure sardine



Tuinkruiden



Ceviche



Ceviche groente

www.cooklikeachef.nl

DE KROMME WATERGANG
Soep van aardappel en aardpeer

VOORBEREIDING

1. Haal alle ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Verwarm de soep tot lauw-warm.

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. Giet de soep in een kopje.
2. Plaats de aardpeer in de soep.
3. Giet een beetje zuringolie in de soep.
4. Maak af met de aardappel kaantjes.

DE KROMME WATERGANG

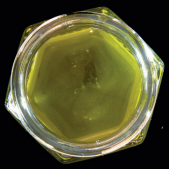




Gebakken aardpeer



Aardpeer/aardappel soep



Zuringolie



Aardappel kaantjes