

# Bij Jef

## Noordzeekrab, wasabi-mayonaise, zoetzure witte radijs, krokant van maanzaad

### VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat alles 15 minuten op kamertemperatuur komen.
2. Meng de wasabi met de mayonaise en vul de spuitzak zoals op de video.

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 Noordzeekrab in. Of als je geen steker hebt een aantal eetlepels Noordzeekrab midden op het bord scheppen. Druk licht aan.
2. Spuit ongeveer 5 stippen wasabi-mayonaise op de krab.
3. Verdeel de sla, de bieslook, en de zoetzure radijs boven op krab zoals op de video.
4. Leg daar voorzichtig wat krokant van sesamzaad tussen.
5. Maak af met een lepel limoenvinaigrette om het gerecht.

# Bij Jef



Wasabi



Mayonaise



Zoetzure radijs



Limoenvinalgrette



Noordzeekrab



Bieslook en sla



Krokant van seamzaad

Lege spuitzak



# Bij Jef

## Heilbot, waddengarnalen, zoetzure bimi, saus van schaaldieren

### VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Smelt een beetje van de boter. (Bewaar de rest voor het brood)
3. Plaats de heilbot in een ovenschaal en smeer in met wat gesmolten boter.
4. Verwarm de heilbot bij lage temperatuur in de oven. (7 minuten, 95 graden) De vis moet heet van binnen zijn maar mag nog iets glazig.
5. Verwarm de saus van schaaldieren in een pannetje totdat deze net begint te koken. Maak deze schuimig met een staafmixer of garde.
6. Verwarm de (diepe) borden voor in de oven of in heet water.

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. Schep een lepel kimchi op het bord
2. Leg daar de gegaarde heilbot boven op.
3. Plaats daar een stronkje zoetzure bimi naast.
4. Giet daar een ruime hoeveelheid saus van waddengarnalen omheen.
5. Maak af met de waddengarnalen en de cress.

# Bij Jef



Waddengarnalen



Zoetzure bimi



Kimchi



Saus van schaaldieren



Boter



Heilbot



Cress

# Bij Jef

## Zachtgegaard en krokantgebakken Texelse lamsschouder, rodewijn-lamsjus, lamsstoof

### VOORBEREIDING

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 heel zacht of uit en leg de vacuumzakken met de lamsschouder 15 minuten in het hete water.  
Dit kan je al voor het opdienen van het vorige gerecht doen.
4. Verwarm de lamsstoof met groentes, de uiencreme en de jus in pannetjes of in de magnetron op de laagste stand voor ongeveer 30 seconden.
5. Haal de lamsschouder uit het zakje en laat leeglopen.
6. Bak de lamsschouder op middel hoog vuur, aan één kant goud bruin.  
Zie de video.
7. Verwarm de borden voor.

### BORD OPMAKEN (zie video)

1. Schep een paar lepels lamsstoof met groente midden op het bord.
2. Leg een tomaatje er naast.
3. Schep aan de andere kant een lepel uiencreme.
4. Leg de lamsschouder, met de krokante kant boven, op de stoof.
5. Schep om de lamsschouder een flinke lepel rode-wijn lamsjus.

# Bij Jef



Rode wijn lamsjus



Uiencrème



Lamsstoof met groentes



Tomaatjes

Texelse lamsschouder



# Bij Jef

## Taart van groene appel, witte chocolade en hazelnoot met zuringparfait en meringue

### VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de vriezer. Haal voorzichtig vanaf de onderkant de parfait uit de bakjes met een klein vorkje en plaats deze direct bevroren op het bord. Haal de deksel van het bakje met de taart en draai deze voorzichtig om. Leg dan voorzichtig op het bord.

### BORD OPMAKEN

1. Maak het bord af met de rest van de ingrediënten zoals op de foto en de video. Laat een minuut of 20 ontdooien voor het opdienen.

# Bij Jef



Taart van groene appel



Meringue



Zuringparfait