

Bij Jef

Salade van wulk

VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat alles 15 minuten op kamertemperatuur komen.
2. Klop de karnemelk met de mierikswortel tot een lichte schuim.

BORD OPMAKEN

1. Zet een steker in het midden van het bord en schep daar de salade van Wulk in. Of als je geen steker hebt een aantal eetlepels salade midden op het bord scheppen.
Druk licht aan.
2. Schep een paar lepels karnemelk-mierikswortelschuim over de salade. En trek een paar streepjes wortelreductie over het schuim.
3. Indien optioneel bijbesteld: Schep ongeveer 5 gram kaviaar op de salade.
4. Maak af met de daikoncress en saladpea.

Bij Jef



Saladpea en daikoncross



Salade van wulk



Karnemelk met mierikswortel



Reductie van wortel