

# Bolenius

## Watermeloen sashimi stijl, zeewier, duindoorn vinaigrette

### VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat alles 15 minuten op kamertemperatuur komen.
2. Spoel de dulse met water en laat uitlekken.
3. Verwarm de oven voor op 200 graden indien het hoofdgerecht de biet van Bolenius is.
4. Bekijk dan eerst de instructie voor het biet hoofdgerecht en zet deze alvast 1 uur en 45 minuten in de oven

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. Leg de sashimi van watermeloen midden op het bord.
2. Verdeel de vinaigrette over de sashimi zoals op de video.
3. Prik daar de salty fingers in.
4. Maak af met de dulse.

# Bolenius



watermeloen  
sashimi



Duindoorn  
vinaigrette



Salty  
fingers



Dulse  
zeewier