

DE LIBRIJE

Eitje kaviaar

VOORBEREIDING

1. Haal alle ingrediënten - behalve de kaviaar - uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.
2. Snijd de bieslook.
3. De eiercrème in een bakje uit de spuitzak spuiten en met een vork goed door elkaar mengen.

BORD OPMAKEN

Schep een laag zeezout op een bord en plaats daar het eitje in.

Vul het eitje in lagen zoals op de video (zie website) met achtereenvolgens:

2 kleine lepels aardappelsalade
1/2 lepel gesneden bieslook
1/2 lepel krokante aardappel
een laag gerookte ei crème
dan weer een 1/2 lepel bieslook
een laagje krokant en een laag gerookte ei crème
dan weer een laag krokant
daar bovenop 10 gram kaviaar.

Serveertip: gebruik geen zilveren lepel

Neem eerst voorzichtig een hap kaviaar en eet de rest samen met de lagen eronder

De Librije



Gerookte ei crème



Bieslook



Kaviaar



Aardappel salade



Ei



Krokante aardappel

AAN DE POEL

Koningskrab, Australische gamba met flan van doperwt, granaatappel en dashi-bieslook vinaigrette

VOORBEREIDING

1. Haal de flan van doperwt uit de vriezer en leg midden op het bord. (Laat deze even ontdooien)
2. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
3. Snijd de Australische gamba en de Koningskrab met een scherp mes in gelijke stukken zoals op de foto.

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. Verdeel de krab, de gamba en de gebrande broccoli stelen op de flan.
2. Leg op de gamba's een paar korrels grof zeezout.
3. Snijd 3mm van de onderkant van de spuitzak met limoengel en zet ongeveer 6 stippen boven op de ingrediënten zoals op de video.
4. Spuit daar weer een flinke dot limoengel bovenop.
5. Verdeel er dan de granaatappel pitten, wasabi kikkererwten en de bieslook overheen.
6. Leg een viooltje op het gerecht.
7. Schep er een lepel Dashi lota/bieslookolie over en naast het gerecht zoals op de foto.

AAN DE POEL



Limoengel



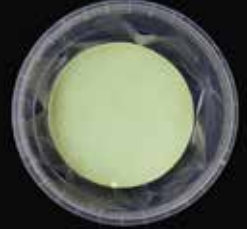
Koningskrab



Australische gamba



Flan van doperwt



Zout



Granaatappel



Broccoli stelen gebrand



Dashi lota/ bieslookolie



Wasabi kikkererwten



Bieslook



Viooltjes



DE KROMME WATERGANG

Zeeuwse vissoep, croutons, rouille en venkel

VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Zet een pan met water aan de kook.
3. Verwarm de vissoep in een pan.
4. Leg de vacuumzakken met poon, kokkels en venkel in het kokende water en haal van het vuur. Laat ongeveer 8 minuten staan.
5. Verwarm een diep bord voor, in heet water of in de oven op de laagste stand.

BORD OPMAKEN

1. Leg de poon, de toastjes, de gegrilde paprika, de venkel en de kokkels in het bord zoals op de video.
2. Spuit een paar flinke stippen venkelpurée en rouille over de ingrediënten in het bord.
3. Strooi naar smaak de Gruyère kaas in het bord.
4. Giet de hete soep over de ingrediënten (hoeveelheid naar smaak).

DE KROMME WATERGANG



Toastjes



Vissoep



Venkel



Poon



Rouille



Venkelpurée



Gegrilde paprika



Gruyère kaas



Kokkels



PARKHEUVEL

Black Angus Brisket, Gebraiseerde witlof,
Lapsang- Souchong, doperwten, kwartelei

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Zet twee pannetjes met water op het vuur.
3. Breek de kwarteleitjes en bewaar de dooiers en het eiwit samen in een kom.
4. Zet het vuur zacht en leg de vacuumzak met de Black Angus brisketten 7-10 minuten in het hete water.
5. Verwarm de doperwtencrème zachtjes in een pan.
6. Verwarm de gebraiseerde witlof in een pan met een klein beetje boter.
7. Verwarm de bouillon in een pan.
8. Haal de andere pan van het vuur en giet een klein beetje azijn in het water.
9. Maak een draaikolk zoals op de video.
10. Giet hier de kwartelei dooiers met het eiwit in en laat een kleine minuut draaien. (zie de video, is echt makkelijk)
11. Verwarm de borden voor.

BORD OPMAKEN

1. Leg de witlof midden op het bord.
2. Leg daar de Black Angus brisket op.
3. Schep daar drie lepels doperwtencrème bovenop.
4. Giet de bouillon er omheen.
5. Haal de gepocheerde kwarteleitjes uit de pan.
6. Leg er één op de brisket en één aan iedere kant ernaast.
7. Maak af met de waterkers en de gefrituurde kappertjes.



Black Angus brisket



Gebraiseerde witlof



Kwartelei (3pp)



Gefrituurde kappertjes



Waterkers



Doperwtencrème



Lapsang-Souchong bouillon

DE LIBRIJE

“Hunebedden” Sleedoorn, advocaat, wilde bramen

VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling, de bramenparfait en “hunebedden” uit de vriezer.

BORD OPMAKEN

1. Spuit een flinke dot hangop midden op het bord.
2. Schep daar wat crumble bovenop.
3. Stapel daar de hunebedden boven zoals op de foto.
4. Leg de parfait er naast en daar de bramen omheen.
5. Lepel wat sap om het gerecht heen en maak af met de cressen.
6. Wacht tot de parfait en de hunebedden ontdooit zijn en serveer. (nog een minuut of 15)

De Librije



Hangop



Bramen in sap

Crumble



Cress



Bramenparfait



Hunnebedden