

# De Nederlanden

## Gemarineerde hamachi met zeewier, kumquat, komkommer en daslook

### VOORBEREIDING

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

### BORD OPMAKEN (zie de video)

1. Leg de plakjes hamachi midden op het bord..
2. Leg daar 5 stukjes zoetzure komkommer op en daar weer wat zeeegroente bovenop.
3. Verdeel daar weer de kumquat overheen.
4. Giet de karnemelkdressing om de zeebaars.
5. Spuit een paar stippen citrusgel over de zeebaars en de groenten.
6. Maak af met stippen dille-olie in de karnemelkdressing.

# De Nederlanden



Hamachi



Kumquat



Karnemelkdressing



Citrusgel



Zeegroente



Dille-olie



Zoetzure komkommer

# De Nederlanden

## Gebakken wilde zeebaars met Thaise curry, saus van kokos en krokante rijst

### VOORBEREIDING (zie ook de video)

1. Haal de ingrediënten uit de koelkasten laat deze op kamertemperatuur komen.
2. Verwarm de oven voor op 150 graden.
3. Doe de Thaise curry samen met de haricots verts in een pan en verwarm deze goed.
4. Doe in een andere pan de kokossaus en verwarm dit ook.
5. Verwarm de shiitake licht.
6. Leg de zeebaars op een ovenschaal en doe deze samen met de boksoy in de oven en gaar dit voor 7 minuten, check de vis goed of deze gaar is aangezien niet elk stukje vis even groot is.
7. Verwarm de (diepe) bordjes voor.

### BORD OPMAKEN

1. Lepel de Thaise curry en boontjes in het midden van het bord.
2. Leg daar de zeebaars op.
3. Breng op smaak met peper en zout.
4. Spuit drie dotjes groene curry uit het spuitzakje op de zeebaars.
5. Leg de iets verwarmde shiitake op en om de vis.
6. Strooi de krokante rijst op de vis.
7. Schep de iets ingekookte kokossaus rond om de curry.

# De Nederlanden



Zeebaars



Gepofte wilde rijst



Kokossaus



Groene currygel



Haricots Verts



Gemarineerde Shii-take



Zoetzure radijs



Thaise curry

# De Nederlanden

## Gebraden tournedos met pommes fondant, bospeen en saus met dragon

### VOORBEREIDING (zie de video)

1. Haal de ingrediënten uit de koelkasten en laat deze op kamertemperatuur komen.
2. Verwarm de oven voor op 130 graden. (liefst hete lucht stand)
3. Verwijder het plastic en zet de aluminium ovenschaal met de tournedos en groenten in de oven voor 25 minuten (de tournedos is dan rosé).
4. Verwarm de saus voorzichtig zonder te koken.
5. Verwarm de borden voor.

### BORD OPMAKEN

1. Leg de het torentje van de tournedos met pommes fondante voorzichtig midden op het bord.
2. Verdeel de groenten om de tournedos.
3. Breng op smaak met zout en peper.
4. Maak af met de jus de veau.

# De Nederlanden



Tournedos, bospeen wortel



Jus de Veau  
met dragon

# De Nederlanden

## De BeanIce, gemaakt van Irish coffee

### VOORBEREIDING EN OPMAAK (zie de video)

1. Haal de ingrediënten uit de vriezer en de koeling.
2. Zet de BeanIce met een paletmes midden in het bord.
3. Laat 5 minuten ontdooien.
4. Meng de vanillessaus in een bakje met een garde of staafmixer.
5. Schep de saus om en over de BeanIce.
6. Maak af met de amandelschaafsel.

# De Nederlanden



Irish coffee parfait



Amandelschaafsel



Vanillesaus