

DE GROENE LANTAARN

Zachtgegaarde lokale ree, Parmezaanse kaas, mierikswortel

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Verwarm de oven voor op 160 graden.
2. Haal alle ingrediënten uit de koeling.
3. Snijd reepjes witlof zoals in de video en smeer op de reepjes een flinke theelepel sjalot-mayonaise.
4. Verwarm de bloemkoolcrème, de reejus, en de mierikswortel-parmezaancreme in aparte pannetjes. Zet het vuur niet te hoog en roer af en toe.
5. Zet de zachtgegaarde ree 6 minuten in de voorverwarmde oven.
6. Verwarm de borden voor (bijvoorbeeld even in de oven, of in warm water).

BORD OPMAKEN

1. Leg de ree in het midden van elk bord.
2. Schep drie lepels bloemkoolcrème om de ree.
3. Schep 2 eetlepels jus over en om de ree.
4. Leg de ingesmeerde plakjes witlof op de bloemkoolcrème.
5. Verdeel de zoetzure komkommer over het gerecht.
6. Schep een lepel pompoenpitten op de ree.
7. Verdeel de blaadjes oostindische kers over het gerecht.
8. Maak af met een flinke eetlepel mierikswortel-parmezaancreme.

DE GROENE LANTAARN



Witlof



Ree



Zoetzure komkommer



Bloemkoolcrème



Sjalot mayonaise



Oostindische kers



Mierikswortel-parmezaancreme



Reejus



Zoete pompoenpitten