

Jonathan Zandbergen

Wildconsommé, wildpaté, wild goulash, rode kool met stoofperen, aardappelmousseline en zoetzure salade

INSTRUCTIES

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat alles op kamertemperatuur komen.
2. Verwarm de wildconsommé tot 90 graden (net niet laten koken). Leg de tortellini er 2 minuten in zonder te koken.
3. Verdeel de tortellini over verwarmde borden.
Giet de hete consommé in de borden.
4. Leg de plakken paté in het midden van een bord.
5. Leg aan de linkerkant van de paté de uitjes en cornichons, verdeel er wat zoetzure mosterdzaadjes over en werk af met de sla.
6. Schep de salade in een schaal.
7. Breng een grote pan met water aan de kook.
8. Zet het vuur uit of heel zacht zodat het water niet meer kookt.
9. Leg de vacuumszakken met de goulash, de rode kool en de aardappelmousseline in het hete water.
10. Verwarm voor de goulash, de rode kool en de mousseline de borden voor.
11. Haal na ongeveer 20 minuten de zakken uit het water.
(Wees voorzichtig met het open knippen van de goulash daar er soms wat druk op kan staan. Mocht één van de ingrediënten niet warm genoeg zijn kan je deze in een pan verder opwarmen).
12. Maak de borden op zoals op de foto of naar eigen inzicht.

Jonathan Zandbergen



Wildzwijn paté



Sla



Zoetzuur



Pruimen Armagnac
boter



Wild tortellini



Wildconsommé



Aardappel mousseline



Wild goulash



Paprikapoeder



Rodekool met gestoofde
peer en sinaasappel



Zoetzure salade

CookLikeaChef