

# DE KROMME WATERGANG

Gebrande zeebaars, tomaat, bleekselder en citrus

## VOORBEREIDING

1. Haal de tomaten bavarois uit de vriezer.
2. Haal de andere ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.

**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. Leg de gebrande zeebaars midden op het bord. (Deze niet bakken)
2. Maak een quenelle zoals op de video en leg deze naast de zeebaars.
3. Leg de tomaten bavarois en de zoetzure bleekselderij op en naast de zeebaars.
4. Verdeel de tuinkruiden over het gerecht en eindig met de bloemen.
5. Lepel de tomaten coulis om de zeebaars en maak af met de sinaasapple vinaigrette zoals op de video.

# DE KROMME WATERGANG



Tomaten coulis



Gebraande zeebaars



Sinaasappel vinaigrette



Zoetzure bleekselderij



Tomaten bavaois



Tomaten tartaar



Tuinkruiden



# 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. Smit 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



# DE KROMME WATERGANG

Pieterman, wortel, mosterd en zeewier

## 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 wortelstampot in een pannetje.
4. Verwarm de mosterdsaus in een pannetje.
5. Leg de vacuümzak met wortelpuree in het kokende water en haal van het vuur. Laat rond 8 minuten opwarmen.
6. Haal de Pieterman uit de verpakking en dep deze eventueel droog.
7. Halveer de zilte aardappels.
8. Zet een anti-aanbak koekenpan op middelhoog vuur met een beetje olie.
9. Bak de Pietermannen aan 1 kant voor een minuut of 2. Verwarm ook de aardappels in de pan (zie de video).
10. Verwarm de borden voor.

## BORD OPMAKEN

1. Verdeel de Pietermannen en de zilte aardappels op het bord.
2. Smit een paar flinke stippen wortelpurée op de aardappels.
3. Maak twee quenelles wortelstampot en leg naast de wortelpurée.
4. Verdeel de zoetzure wortel, het eikenwier en de Japanse bessenwier over het gerecht.
5. Maak af met een paar lepels mosterdsaus.

# DE KROMME WATERGANG



Mosterdsaus



Pieterman



Zoetzure wortel



Wortelpurée



Eikenwier



Japanse bessenwier



Zilte aardappel



Wortelstampot



# KROMME WATERGANG

## Dame Blanche Feestbol

### VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten behalve de feestbol uit de koelkast en laat deze op kamertemperatuur komen.
2. Verdeel de spongecake in 1 stuk per persoon.

### BORD OPMAKEN

1. Leg een stuk chocolade spongecake op het bord.
2. Verdeel daar ruim chocolade-notencrumble overheen en naast.
3. Leg daar de feestbol bovenop.
4. Spuit daar een flinke dot witte chocoladecrème naast.
5. Maak af met de chocolade crisp zoals op de foto.

# KROMME WATERGANG



Chocolade/notencrumble



Dame Blanche feestbol



Witte chocoladecrème



Chocolade crisp



Chocolade spongecake

