

# 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



Gebrande zeebaars



Sinaasappel vinaigrette



Zoetzure bleekselderij



Tomaten bavaois



Tomaten tartaar



Tuinkruiden

