LE EPIFAAN

Romige paté van biologisch gevogelte, appel, gelei van drop en brioche

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Verwarm de oven voor op 160 graden.
2. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamer temperatuur komen.
3. Zet alvast een pan water op voor het volgende gerecht.
4. Doe de crèmeux van kokos van het nagerecht in de vriezer als dat nog niet is gebeurd.
5. Doe het brioche broodje 5 minuten in de oven.

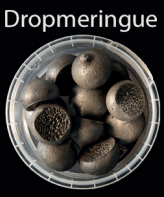
BORD OPMAKEN

1. Leg de schijf van appel midden op het bord.
2. Leg daar met een spatel de paté van gevogelte bovenop .
3. Schep 2 lepels gel van drop aan iedere zijde van de paté op het bord.
4. Leg 5 dropmeringues en schep 3 stukjes gelei van kalmoes op en naast de paté.
5. Maak af met de cress.

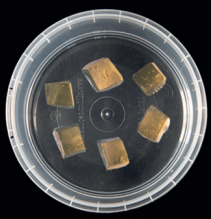
LE EPIFAAN




Gel van drop

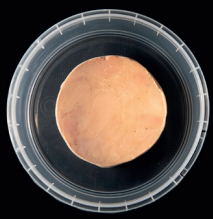

Dropmeringue


Cress


Gelei van kalmoes


Appel


Brioche


Gevogelte paté

www.cooklikeachef.nl

LE EPIFAAN

Kabeljauw met spek, crème van rode biet en gepofte zeewieren

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Haal alle ingrediënten uit de koeling.
2. Zet het vuur onder de pan met heet water zacht of uit zodat het water niet meer kookt.
3. Leg de kabeljauw, de bakjes met de Japarlo saus en de crème van rode biet in het water. Deze zullen na 15 minuten voldoende warm zijn.
   Let op: de deksels mogen erop blijven hoewel deze in de video zonder zijn.
4. Verwarm de borden voor in de oven bij lage temperatuur of in heet water.

BORD OPMAKEN

1. Haal de kabeljauw met spek voorzichtig uit de vacuumzak. Verwijder het plastic velletje op de vis.
2. Leg voorzichtig met een spatel de kabeljauw midden op het bord.
3. Schep een eetlepel crème van rode biet naast de kabeljauw met spek.
4. Giet een ruime hoeveelheid Japarlo saus over de kabeljauw.
5. Leg een zeewiercracker op de kabeljauw en leg daar weer 3 stukjes marshmellow bovenop.
6. Maak af met de gefrituurde kappertjes, het oesterblad en de bloemetjes.

LE EPIFAAN



Japarlo saus



Crème van rode biet



Oesterblad



Gefrituurde kappertjes





Marshmellow van ponzu



Kabeljauw met spek



Zeewier cracker

www.cooklikeachef.nl

LE EPIFAAN

Zachtgegaarde lokale ree, Parmezaanse kaas, mierikswortel

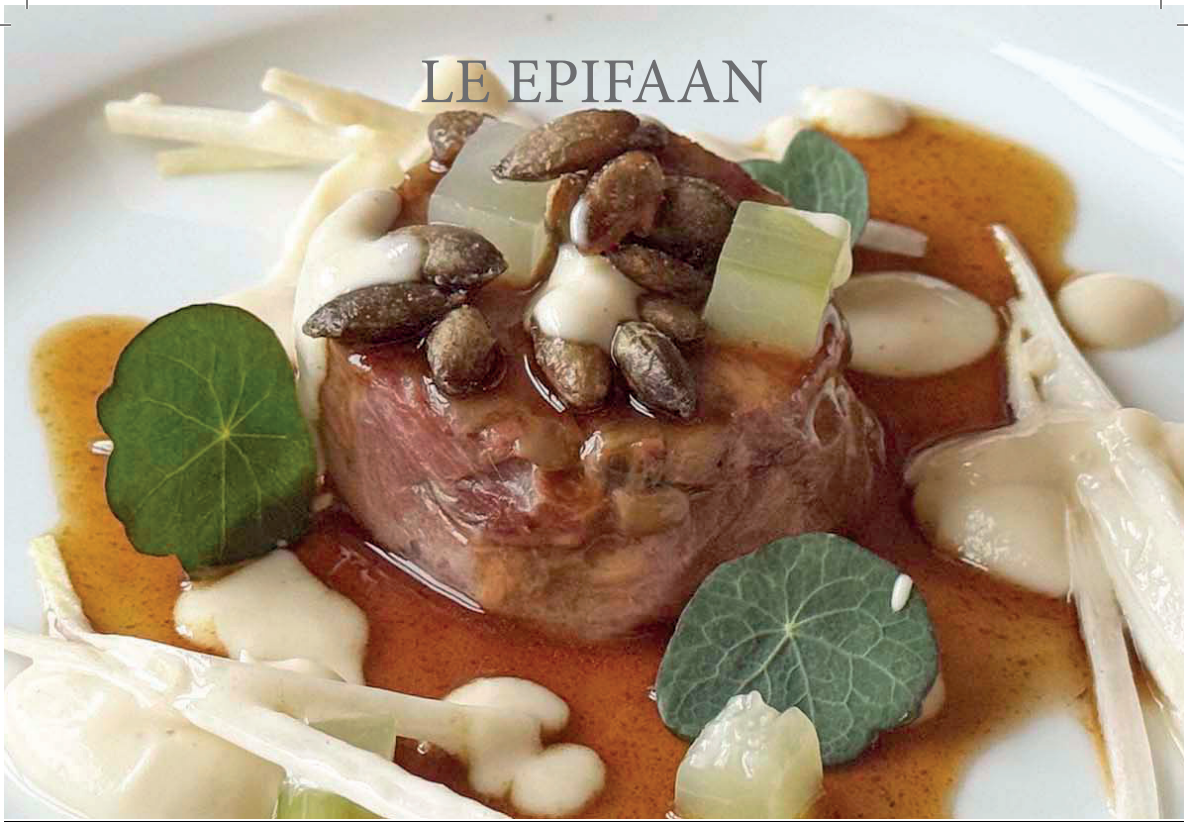
VOORBEREIDING (zie ook video)

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-parmezaancrème 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-parmezaancrème.

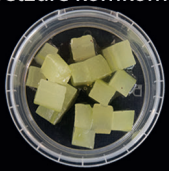
LE EPIFAAN




Witlof


Ree




Zoetzure komkommer


Bloemkoolcrème


Sjalot mayonaise


Oostindische kers


Mierikswortel-parmezaancrème


Reejus


Zoete pompoenpitten

www.cooklikeachef.nl

LE EPIFAAN

Taartje van yuzu met mango en kokos-crèmeux

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Haal de crèmeux van kokos uit de vriezer.
2. Haal alle andere ingrediënten uit de koeling.

BORD OPMAKEN

1. Leg het taartje in het midden van het bord.
2. Schep daar de mango bovenop.
3. Haal voorzichtig met een lepeltje de bevroren crèmeux uit het bakje en plaats er 3 naast het taartje zoals op de video.
4. Leg 3 stukken schuim van limoen tegen de crèmeux en 2 boven op het taartje.
5. Maak af met de klaverzuring en de passievruchtensaus zoals op de video.

LE EPIFAAN



Passievruchtensaus



Mango



Klaverzuring



Schuim van limoen





Crèmeux van kokos



Taart van yuzu

www.cooklikeachef.nl