

DE LIBRIJE

Rauw gemarineerde zalmforel, amandelsherry, maggiplant

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Zet de nodige ingrediënten in de vriezer volgens de instructie op de doos als dat nog niet is gedaan.
2. Snijd de limoen door en bewaar de helft voor het lamsgerecht.
3. Maak de zalmforel op smaak met limoenrasp, een beetje sap van de limoen en wat zout.

LET OP: De hoeveelheid ingrediënten is 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. Schep 3 lepels aangemaakte zalmforel op het bord.
2. Leg een gemarineerd plakje pompoen op de vis
3. Knip een klein schuin puntje (ongeveer 3 mm) van de onderkant van de spuitzakken.
4. Spuit stipjes maggiplantcrème en citroencrème op het bord.
5. Verdeel de pompoenpitten over het bord.
6. Leg de kruiden op het plakje pompoen.
7. Verdeel 3 lepels sherrysaus over het bord.
8. Druppel een eetlepel maggiplantolie over het bord.

DE LIBRIJE



Limoen



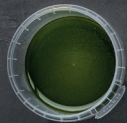
Sherrysaus



Citroencrème



Maggiplant olie



Zalmforel



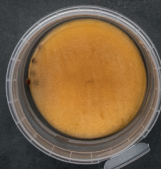
Pompoenpitten



Kruiden



Zure pompoen



Maggiplantcrème



DE LIBRIJE

Gebakken bloemkool, kerrie madras, gerookte amandel

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Haal alle ingrediënten uit de koeling.
2. Verhit wat boter in een koekenpan en bak de plak bloemkool aan beide kanten goudbruin. Laat uitlekken op een keukenpapiertje.
3. Verwarm de madrassaus in een pannetje.
4. Verwarm de borden voor (bijvoorbeeld in de oven op lage temperatuur, of in warm water).

BORD OPMAKEN

1. Leg de gebakken bloemkoolplak in het midden van elk bord.
2. Spuit een beetje van de kerriecrème tussen de bloemkool (zoals in de video).
3. Verdeel 4 bloemkoolroosjes boven op de bloemkoolplak.
4. Verdeel de kappertjes en cornichons er overheen.
5. Strooi de amandelcrunch er overheen.
6. Verdeel de krentjes en de cress er overheen.
7. Lepel de madrassaus om de bloemkool heen, zodat de items bovenop de plak mooi intact blijven.

DE LIBRIJE



Madras saus



Bloemkool rondjes



Takjes



Kerriecrème

Kappertjes



Bloemkool
roosjes



Amandel
crunch



Cornichons



Krentjes



DE LIBRIJE

Snoekbaars, appelstroop, riesling

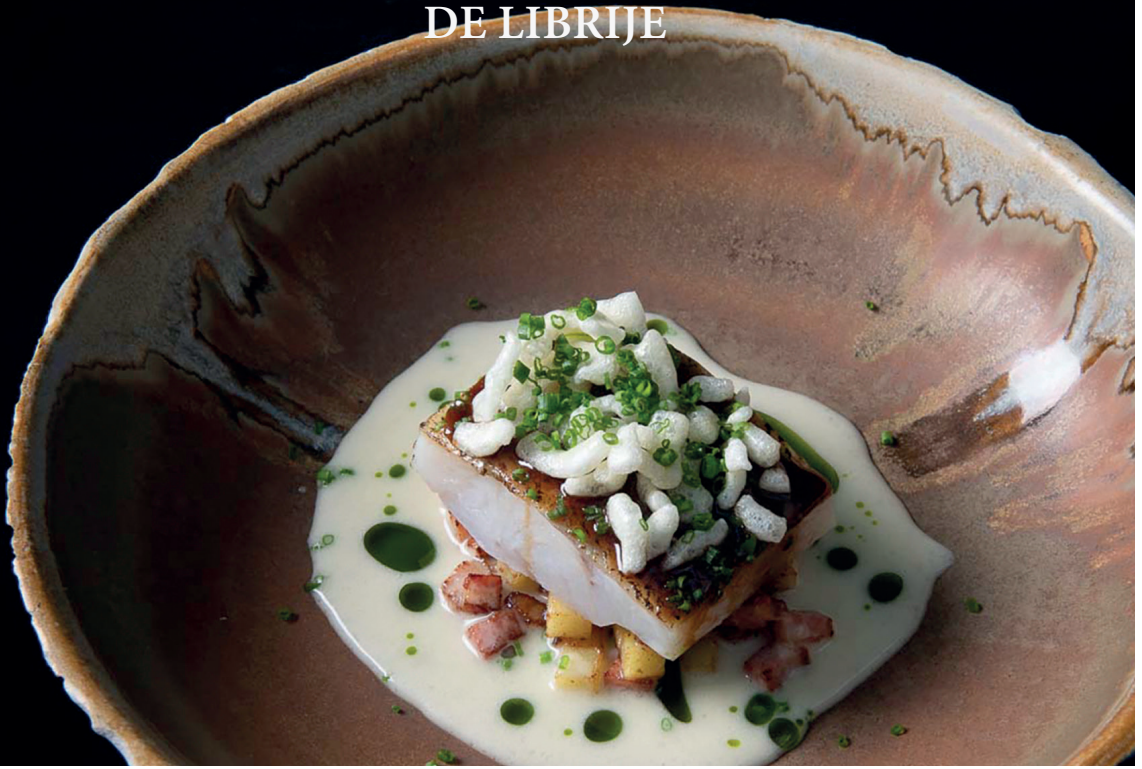
VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Verwarm de oven voor op ongeveer 140 graden.
2. Haal alle ingrediënten uit de koeling.
3. Zet een steelpannetje en 2 koekenpannen klaar. Niet genoeg pannen? Verwarm de ingrediënten en houd deze op temperatuur in een voorverwarmde schaal.
4. Snijd de bieslook fijn.
5. Bak de snoekbaars in een beetje olie op de huid aan en zet deze voor 4-6 minuten in de oven.
6. Bak de aardappel en spek in een koekenpan todat deze krokant zijn.
7. Verwarm de rieslingsaus.
8. Verwarm de borden voor in de oven op de laagste stand of in heet water.

BORD OPMAKEN

1. Schep een flinke lepel aardappel en spek midden op het bord.
2. Schep daar wat zoutzure bleekselderij overheen.
3. Leg daar de snoekbaars op met de huid naar boven.
4. Lak deze met een kwast of achterkant lepel met de appelstroop lak.
5. Strooi daar de aardappelkrokant en wat fijngesneden bieslook overheen.
6. Schep een lepel rieslingsaus om de snoekbaars.
7. Maak af met de bieslook olie.

DE LIBRIJE



Krokante aardappel



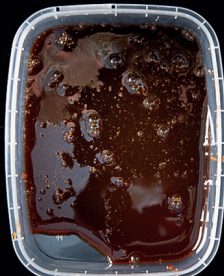
Aardappel en spek



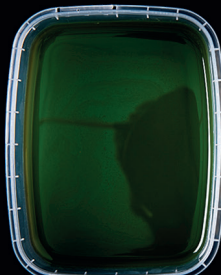
Snoekbaars



Riesling saus



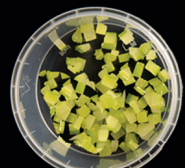
Appelstroop lak



Bieslook olie



Bieslook



Zoetzure selderij

DE LIBRIJE

Langzaam gegaarde lamsnek, gerookte aal, zeewier, koolrabi

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Laat alle ingrediënten op kamertemperatuur.
2. Zet een steelpannetje en ovenschaal klaar.
3. Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.
4. Haal de lamsnek(groot en klein) uit de vacuumzak. (Deze zijn nu samen verpakt)
5. Zet de lamsnek (groot) en de lamsnek (klein) 8-10 minuten op een schaal in de oven.
6. Haal de lamsnek (klein) uit de oven en kwast deze in met de lak (als je geen kwast hebt gebruik de achterkant van een lepel).
7. Laat de lamsnek (groot) nog een paar minuten langer in de oven. (dit is niet kritisch want de lam is al voorgegaard)
8. Verwarm de lamsjus in een pannetje.
9. Knip een klein schuin puntje (ongeveer 3 mm) van de onderkant van de spuitzak.
10. Verwarm de borden even voor in warm water.

BORD OPMAKEN

1. Leg de lamsnek (klein) op het bord.
2. Leg daar een plakje koolrabi op en spuit er twee stippen palingcrème op.
3. Erop komen achtereenvolgens de paling, de krokante zeesla en de kruiden.
4. Voeg als laatste de ui toe.
5. Haal de lamsnek (groot) uit de oven en lak deze. Leg op het bord.
6. Bedek de lamsnek met de aardappelkruim en rasp er wat schil van de limoen over.
7. Schep 2 lepels lamsjus over het bord zoals op de foto.

DE LIBRIJE



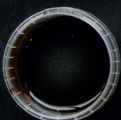
Limoen



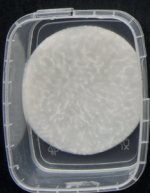
Lamsjus



Lak



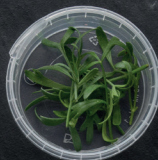
Koolrabi



Lamsnek (groot)



Kruiden



Lamsnek (klein)



Palingcrème



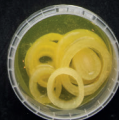
Zeesla (krokant)



Aardappelkruim



Paling



Ui

DE LIBRIJE

“Hunebedden” Sleedoorn, advocaat, wilde bramen

VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling, de bramenparfait en “hunebedden” uit de vriezer.

BORD OPMAKEN

1. Spuit een flinke dot hangop midden op het bord.
2. Schep daar wat crumble bovenop.
3. Stapel daar de hunebedden boven zoals op de foto.
4. Leg de parfait er naast en daar de bramen omheen.
5. Lepel wat sap om het gerecht heen en maak af met de cressen.
6. Wacht tot de parfait en de hunebedden ontdooit zijn en serveer.
(nog een minuut of 15)

De Librije



Hangop

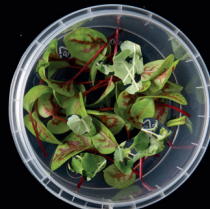


Bramen in sap

Crumble



Cress



Bramenparfait



Hunnebedden

