

DE LIBRIJE

Eitje kaviaar

VOORBEREIDING

1. Haal alle ingrediënten - behalve de kaviaar - uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.
2. Snijd de bieslook.
3. De eiercrème in een bakje uit de spuitzak spuiten en met een vork goed door elkaar mengen.

BORD OPMAKEN

Schep een laag zeezout op een bord en plaats daar het eitje in.

Vul het eitje in lagen zoals op de video (zie website) met achtereenvolgens:

2 kleine lepels aardappelsalade
1/2 lepel gesneden bieslook
1/2 lepel krokante aardappel
een laag gerookte ei crème
dan weer een 1/2 lepel bieslook
een laagje krokant en een laag gerookte ei crème
dan weer een laag krokant
daar bovenop 10 gram kaviaar.

Serveertip: gebruik geen zilveren lepel

Neem eerst voorzichtig een hap kaviaar en eet de rest samen met de lagen eronder

De Librije



Gerookte ei crème



Bieslook



Kaviaar



Aardappel salade



Ei



Krokante aardappel

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



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



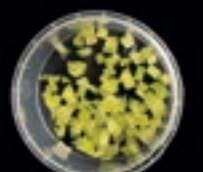
Appelstroop lak



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

