

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

Gebakken avocado, mais, vadouvan

VOORBEREIDING

1. Zet voor het nagerecht de bramenparfait en de ‘hunnebedden’ in de vriezer als dat nog niet is gedaan.
2. Haal alle ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
3. Snijd de avocado door de helft. (Voorzichtig om de pit heen)
4. Haal voorzichtig de schil eraf.
5. Bak de avocado in een anti-aanbak pan (tefal)aan 2 kanten goudbruin.
6. Snijd de mais in 4 stukjes per persoon.

BORD OPMAKEN

1. Leg de avocado met de platte kant naar boven midden op het bord.
2. Verdeel daar de stukken mais boven op.
3. Smit daar een paar stippen van beide crèmes tussen.
4. Leg op de stippen wat uienpuntjes.
5. Steek zoals op de foto stukken sesam chips in de avocado
6. Giet wat maissaus in de avocado en eromheen.
7. Maak af met de zoetzure chili en de cress.

De Librije



www.cooklikeachef.nl

Jalapeno crème



Groene crème



Sesam chips



Cress



Mais saus



Avocado



Mais



Zoetzure chili



Uienpuntjes

DE LIBRIJE

Zeeduivel, “Bloody Mary”

VOORBEREIDING

1. Haal alle ingrediënten uit de koeling.
2. Haal de zeeduivel uit de verpakking en laat uitlekken op een doekje.
3. Verwarm de tomaten beurre blanc in een pannetje.
4. Bak de zeeduivel in een beetje olie aan alle kanten goudbruin op middelhoog vuur.
5. Verwarm de borden voor in de oven op de laagste stand of in heet water.

BORD OPMAKEN

1. Schep drie lepels tapenade op het bord zoals in de video.
2. Leg daar de zeeduivel bovenop.
3. Smit op ieder stukje zeeduivel een stip limoengel.
4. Leg op iedere stip een stukje selderij.
5. Leg de artisjok tegen de zeeduivel aan.
6. Verdeel de tomaten over het bord.
7. Schep een paar lepels tomaten beurre-blanc over het bord.
8. Maak af met de baharatolie en de oostindische kers.

De Librije



Limoengel



Zeeduivel



Tomaat "Beurre Blanc"



Oostindische kers



Tapenade zwarte olijf



Baharatolie



Artisjok



Tomberry



Zoetzure selderij

DE LIBRIJE

Zacht gegaarde lamsnek, peulvruchten, curry madras

VOORBEREIDING

1. Verwarm de oven voor op ongeveer 120 graden.
2. Haal alle ingrediënten uit de koeling.
3. Haal de lamsnek uit de verpakking en laat uitlekken op een doekje.
4. Verwarm de lamsjus met linzen in een pannetje.
5. Bak de lamsbout in een anti-baklaag pan in een scheutje olie aan alle kanten goudbruin en schuif in de oven om warm te houden.
6. Laat de peulvruchten in een zeef uitlekken of giet ze af.
7. Verwarm deze in een pannetje met de boter.
8. Breng deze op smaak met de curry madras, peper en zout.
9. Verwarm de borden voor in de oven op de laagste stand of in heet water.

BORD OPMAKEN

1. Leg de lamsnek midden op het bord.
2. Leg daar weer een paar zeewier chips en wat nori op zoals in de video.
3. Schep er een flinke lepel lamsjus met linzen omheen.
4. Druppel wat zoute citroen yoghurt over de jus.
5. Sprenkel wat sesam over het gerecht.
6. Maak af met de cress.
7. Schep de peulvruchten met de boekweitcrunch in een diepbord of kom en serveer er naast.

De Librije



Bonencress



Zeewier chips



Lamsnek



Peulvruchten



Lamsjus

Curry Madras



Nori



Boekweitcrunch



Boter



Sesam



Gezouten citroenyoghurt

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