

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

Koningsvis, Kimchi, Paddenstoel

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Zet voor het nagerecht de bramenparfait en de pandan mousse in de vriezer als dat nog niet gedaan is.
2. Haal alle ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.

BORD OPMAKEN

1. Schep drie eetlepels kimchi op elk bord (zoals in de video).
2. Leg op ieder bergje een plakje kingfish.
3. Dep de champignonplakjes een beetje droog op een keukenpapiertje en leg op elk plakje kingfish een plakje champignon.
4. Leg daar bovenop/naast weer een plakje kingfish.
5. Spuit op alle drie de bergjes 2 stippen bieslookcreme.
6. Leg bij elke stip een kleine paddenstoel.
7. Leg op alle drie de delen een stukje ingelegde ui.
8. Leg op alle drie de delen een stukje zeewierchip.
9. Leg op alle drie de delen 2 takjes cress.
10. Lepel drie eetlepels van het paddenstoelensap tussen de drie delen.
11. Sprenkel een eetlepel bieslookolie over het gerecht.

DE LIBRIJE



Kimchi Uienpuntjes



Koningsvis



Zeewierchips



Cress



Bieslookcrème



Paddosap



Paddenstoeltjes



Bieslook olie

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

Zacht gegaarde Kalfswang, Zuurkool, Lardo

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Verwarm de oven voor op 120 graden.
2. Haal alle ingrediënten uit de koeling.
3. Verwarm de jus in een pannetje. Zet het vuur niet te hoog en roer af en toe.
4. Breng een pan water aan de kook. Laat hierin de spuitzak met aardappelpuree opwarmen.
5. Verhit wat boter in een koekenpan, en bak de kalfswang goudbruin aan alle kanten. Leg in een schaalte in de oven om warm te houden tot het bord opgemaakt wordt.
6. Verhit wat boter in een pannetje en verwarm daarin de zuurkool. Zet het vuur niet te hoog en blijf roeren om te voorkomen dat het aanbrandt!
7. Verhit wat boter in een pan en verwarm daarin de groente brunoise.
8. Snij de bieslook fijn.
9. Verwarm de borden voor (bijvoorbeeld in de oven op lage temperatuur, of in warm water).

BORD OPMAKEN

1. Leg de zuurkool in het midden van elk bord.
2. Leg de kalfswang bovenop de zuurkool.
3. Spuit een laag aardappelpuree bovenop de kalfswang.
4. Lepel de groente brunoise bovenop de aardappelpuree.
5. Verdeel de krokante aardappel erover.
6. Eindig met wat van de gesneden bieslook.
7. Lepel de jus om het vlees heen.

DE LIBRIJE



Jus



Groene kruiden



Krokante aardappel



Zuurkool lardo



Purée



Kalfswang



Groente brunoise

DE LIBRIJE

Rijstebrij, Drop, Biet

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten (behalve de parfait en de pandan mousse) uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen. De parfait en pandan mousse mag je 15-30 minuten voor het serveren uit de vriezer halen.
2. Warm de rijstebrij al roerend op in een pannetje totdat het lauwwarm is.
3. Laat de plakjes biet uitlekken op een keukenpapiertje.
4. Laat de crèmes goed op kamer temperatuur komen of leg de zakjes 5 minuten in lauw-warm water.

BORD OPMAKEN

1. Lepel de rijstebrij op het bord.
2. Duw de pandan mousse bolletjes een beetje vast in de rijstebrij (zoals in de video).
3. Vouw de plakjes rode biet in een trechtersvorm middels het sneetje dat in elke plak gemaakt is.
4. Leg op beide bolletjes een plakje rode biet.
5. Spuit de dropcreme naast de rijstebrij.
6. Spuit her en der naast de rijstebrij dotjes van de vanillecreme.
7. Spuit in het midden van de biet, op de bolletjes pandan mousse, een flinke dot kervelgel.
8. Verdeel wat takjes kervelgel op en naast de rijstebrij.
9. Lepel de limoenblad crunch bovenop de dropcreme.
10. Leg de parfaits bovenop de crunch.

DE LIBRIJE



Kervel



Rijstebrij



Parfait



Pandan mousse



Kervelgel



Vanillecrème



Dropcrème



Ingelegde biet



Limoenblad crunch