

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. Sprengel een eetlepel bieslookolie over het gerecht.

DE LIBRIJE



Kimchi Uienpuntjes



Koningsvis



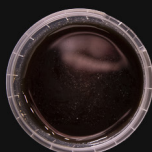
Zeewierchips



Cress



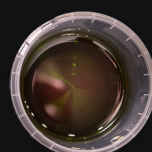
Bieslookcrème



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



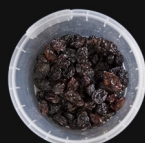
Amandel
crunch



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 schaaltje 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

PARKHEUVEL

Mango passievrucht, cremeux, pure chocolade,
sponge-cake, long-pepper

VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koelkast en vriezer.

BORD OPMAKEN

1. Leg voorzichtig de crèmeaux iets midden op het bord zoals in de video.
2. Leg daar 2 maal de ganache (kogels) op en naast.
3. Spuit bolletjes mango gel en chocolade crème op en naast de ring zoals op de video en foto.
4. Verdeel een paar stukjes cake op de ring.
5. Leg daar wat basilicum cress tussen.
6. Maak af met een flinke lepel passievrucht vinaigrette midden in de ring.

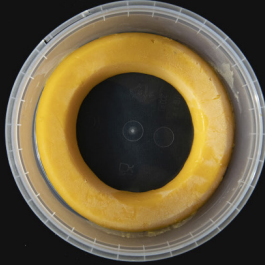
PARKHEUVEL



Spongecake



Crèmeux mango passievrucht



Chocolade ganache



Mango gel



Chocolade crème



Passievrucht vinaigrette



Basilicum cress

