

PARKHEUVEL

Coquille zwart/wit, ceviche, witlof, limoen, sepia

VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Snijd de coquille met een scherp mes in dunne plakken zoals op de video.
3. Maak deze aan met de vinaigrette.
4. Breng de coquille op smaak met wat peper en zout.

LET OP: De hoeveelheid ingrediënten is soms 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. Leg een ronde steker (of maak een rond malletje met bv. aluminiumfolie) in het midden van het bord.
2. Schep een laag witlofsalade in de steker en stamp licht aan.
3. Leg daar de aangemaakte coquilles netjes bovenop.
4. Spuit daar weer een flinke dot limoenmousse bovenop.
5. Kruiemel het zwarte brood daar over en omheen.
6. Strooi er wat olijfpoeier op.
7. Leg er 2 blaadjes cress naast.
8. Steek een paar stukken kroepoek in de mousse.
9. Haal de steker er voorzichtig af.

PARKHEUVEL



Limoenmousse



Coquille



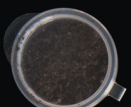
Ceviche vinaigrette



Cress



Olijfpoeier



Wiltlofsalade



Kroepoek



Zwart brood

