

PARKHEUVEL

Rouleaux van pompoen met kaviaar

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Haal alle ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.

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. Knip een ½ cm van de onderkant van de spuitzak met pompoen vinaigrette.
2. Leg daar de rouleaux bovenop.
3. Schep een lepel kaviaar op de rouleaux.
4. Prik een aantal pompoenpitten in de kaviaar.
5. Maak af met de Cress.

PARKHEUVEL



Rouleaux van pompoen



Pompoen vinaigrette



Pompoenpitten



Daikon cress



Kaviaar van zeewier 20gr. per persoon

PARKHEUVEL

Rode Biet Dry-aged, kwartelei, little gem,
radijs, pijnboompitten

VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling.
2. Breng een pannetje water aan de kook
3. Meng de rode biet met 'aanmaakbiet'. (Niet per se alles gebruiken maar naar smaak toevoegen.
4. Breng op smaak met peper en zout.
5. Laat 15 minuten op kamertemperatuur komen.
(is beter voor de smaak)
6. Snijd de radijs in dunne reepjes.
7. Kook de kwarteleitjes 2-3 minuten. Laat "schrikken" met koud water, laat afkoelen en pel ze dan.

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. Zet een steker in het midden van het bord en schep daar de biet in. Of als je geen steker hebt een aantal eetlepels biet midden op het bord scheppen.
Druk licht aan.
2. Spuit ongeveer 10 stippen picallily op de tartaar.
3. Verdeel het zuur, de kwarteleitjes, de pijnboompitten, little gem en de radijs boven op de tartaar.
4. Maak af met de salad-pea en haal de steker van het bord af.

PARKHEUVEL



Picallily



Kwartelei



Salad pea



Zuur



Radijs



Pijnboompit/
kappertjes



Aanmaak biet



Dry Aged biet



Little gem



PARKHEUVEL

Linzen ravioli, shimeji, paddenstoelencrèmesaus

VOORBEREIDING

1. Bij onderstaande instructies zijn meerdere pannetjes nodig. Zet als nodig de ingrediënten na verhitting in een voorverwarmde kom apart.
2. Haal de ravioli uit de vriezer.
3. Breng water aan de kook in een steelpan.
4. Bestrooi de ravioli aan beide kanten met wat bloem. (Deze voorzichtig aanpakken).
5. Verwarm de gehakte paddenstoelen in een pan tot deze lauwwarm zijn.
6. Verwarm de paddestoelencrèmesaus.
7. Laat de koekenpan goed heet worden en verhit de olie. Bak de bundelzwammen tot ze heet zijn. Breng op smaak met een klein beetje zout en peper.
8. Zet het vuur zachter zodat het water zachtjes kookt.
9. Verwarm de ravioli voorzichtig in kokend water met zout en een beetje olie gedurende 2-3 minuut tot de ravioli beetgaar is.
10. Verwarm de borden voor.

BORD OPMAKEN

1. Schep de paddestoelen op het midden van een voorverwarmd bord. Druk met de lepel licht aan.
2. Leg de ravioli's op de paddenstoelen.
3. Leg op de ravioli's de gebakken bundelzwammen.
4. Schuim de de paddestoelencrèmesaus kort op met een garde of staafmixer.
5. Schep de paddestoelencrèmesaus om het gerecht.
6. Maak het gerecht af met bieslook.

PARKHEUVEL



Paddenstoelen



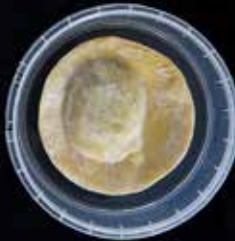
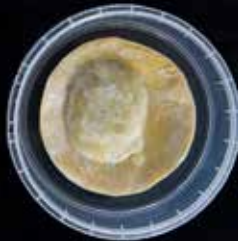
Bundelzwam



Paddenstoelencrèmesaus



Bieslook



Ravioli



Bloem

PARKHEUVEL

Miso Aubergine, Lapsang-souchong, notenmix,
zwarte knoflook, tuinkers

VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Verwarm de oven voor op 180 graden.
3. Zet de miso aubergine voor ongeveer 7 minuten in de oven tot deze van binnen heet is.
4. Verwarm de zwarte knoflookcrème in een pan.
5. Verwarm de Lapsang-Souchong bouillon in een pan.
6. Haal de miso aubergine uit de oven en verdeel de notenmix er overheen.
7. Verwarm de borden voor.

BORD OPMAKEN

1. Leg de miso aubergine in een diep bord.
2. Schep er 3 lepels zwarte knoflookcrème bovenop.
3. Verdeel daar de tuinkers overheen.
4. Giet de Lapsang-Souchong bouillon naast de aubergine.
5. Druppel de groene kruidenolie in de bouillon.

PARKHEUVEL



Miso aubergine



Knoflookcrème



Bieslook



Tuinkers



Groene kruidenolie



Notenmix



Lapsang-Souchong bouillon

PARKHEUVEL

Tartelette, mango compôte,
chocolade ganache, Advocaat

VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koelkast.

BORD OPMAKEN

1. Leg voorzichtig de tartelette iets op het bord zoals in de video.
2. Spuit daar de advocaat mousse op zoals in de video.
3. Leg daar de mango compote naast.
4. Balanceer daar de chocolade op.
5. Verdeel de chocolade kogels en de mango merengues op en naast de mousse.
6. Maak af met de violen en de mangopurée.

PARKHEUVEL



Chocolade



Tartelette



Advocaat mousse



Mango merengue



Mango compote



Mangopuree



Viool