

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. Kruimel het zwarte brood daar over en omheen.
6. Strooi er wat olijfpoeder 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



Olijfpoeder



Wiltlofsalade



Kroepoek



Zwart brood



PARKHEUVEL

Bresse Kip ravioli, langoustines, bospaddenstoelen, kreeftensaus

VOORBEREIDING

1. Bij onderstaande instructies zijn meerdere pannetjes nodig. Zet als nodig de ingrediënten na verhitting in een voorverwarmde kom apart.
2. Breng water aan de kook in een steelpan.
3. Verwarm de kreeftensaus, mag even koken.
4. Paddenstoelen verwarmen tot lauwwarm.
5. Verwarm de jus (kan au bain marie).
6. Laat de koekenpan goed heet worden en verhit de olie. Bak de langoustines 1 minuut aan op één kant en dan kort op de andere kant. Breng op smaak met een klein beetje zout en peper.
7. Haal de ravioli uit de vriezer en laat een paar minuten iets ontdooien.
8. Bestrooi de ravioli aan beide kanten met wat bloem. (Deze voorzichtig aanpakken).
9. Zet het vuur zachter zodat het water zachtjes kookt.
10. Verwarm de ravioli voorzichtig in kokend water met zout en een beetje olie gedurende 4-5 minuut tot de ravioli beetgaar is.
11. Verwarm de borden voor.

BORD OPMAKEN

1. Schep de paddenstoelen op het midden van een voorverwarmd bord. Druk met de lepel licht aan.
2. Leg de ravioli op de paddenstoelen.
3. Leg op de ravioli de gebakken langoustine.
4. Schuim de kreeftensaus kort op met een garde of staafmixer.
5. Schep de kreeftensaus om het gerecht.
6. Schep wat gevogeltejus erop.
7. Maak het gerecht af met bieslook.

PARKHEUVEL



Kreeftensaus



Paddenstoelen



Langoustines



Ravioli



Jus



Bieslook



Bloem

PARKHEUVEL

Canard à l'orange

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Zet een grote pan met water op het vuur.
3. Zet een kleine bakpan en een steelpannetje klaar.
4. Zet de lege borden vast bij een lage temperatuur in de oven om op te warmen.
5. Zet de sinaasappelschijfjes hier ongeveer 2 minuten bij zodat ze lauwwarm worden.
6. Als het water kookt het vuur laag zetten zodat deze niet meer kookt.
7. Leg hier de vacuumzak met de eendenbout in voor minstens 12 minuten.
8. Haal de knolselderijcrème uit het bakje en vul het spuitzakje.
9. Hang deze met een knijper in het hete water bij de eendenbout.
10. Dep de witlof droog en snijd deze in de lengte doormidden en bak in een beetje boter en/of olie.
11. Warm de jus al roerend op in het steelpannetje maar wees voorzichtig niet aan te branden. Evt heel klein beetje water erbij. (Mag ook in de magnetron in een klein kopje opgewarmd, maar niet te lang)

BORD OPMAKEN

1. Leg de eendenbout midden op het bord.
2. Leg 2 halve witlofjes en het sinaasappelschijfje op de eendenborst.
3. Knip een punt van het spuitzakje af en spuit een paar dotten knolselderijcrème op en naast de eend.
4. Lepel over en naast de eend wat jus.
5. Maak af met de kruiden.

PARKHEUVEL



Eendenbout

Witlof



Sinaasappel



Saladpea



Knolselderijcrème



Jus

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