

# 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 paddenstoelencrèmesaus kort op met een garde of staafmixer.
5. Schep de paddenstoelencrèmesaus om het gerecht.
6. Maak het gerecht af met bieslook.

# PARKHEUVEL



Paddenstoelen



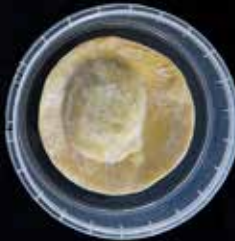
Bundelzwam



Paddenstoelencrèmesaus



Bieslook



Ravioli



Bloem

# 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

# 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