

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

Aspergesoep Superior Queen, Hollandse garnalen, krulpeterselie

VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Hak de peterselie fijn.
3. Verwarm de aspergesoep in een pan tot het net aan de kook is.
4. Verwarm de kopjes of soepborden.

BORD OPMAKEN

1. Schep een lepel lobbige room op het bord.
2. Leg daar de soep asperges op.
3. Verdeel hier de Hollandse garnalen overheen.
4. Schuim de aspergesoep op met een garde of staafmixer.
5. Giet de soep in het bord.
6. Maak af met de peterselie.

PARKHEUVEL



Lobbige room



Krulpeterselie



Hollandse garnalen



Soep asperges



Aspergesoep

PARKHEUVEL

Kreeft 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. Verwarm de paddenstoelen.
5. 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.
6. Haal de ravioli uit de vriezer.
7. Bestrooi de ravioli aan beide kanten met wat bloem. (Deze voorzichtig aanpakken).
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 4-5 minuut tot de ravioli beetgaar is.
10. 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. Maak het gerecht af met bieslook.

PARKHEUVEL



Kreeftensaus



Paddenstoelen



Langoustines



Ravioli



Bieslook



Bloem

PARKHEUVEL

Gepekeld kabeljauw medaillon,

Superior Queen Asperge, Dashi, saladaise, doperwten

VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Verwarm de oven voor op 180 graden.
3. Haal de kabeljauw uit de verpakking en dep deze droog.
4. Zet een anti-aanbak koekenpan op hoog vuur met een beetje olie.
5. Bak de gepekeld kabeljauw aan 1 kant voor een minuut of 2.
6. Zet de gepekeld kabeljauw in de voorverwarmde oven voor 5 minuten.
7. Verwarm de doperwtencrème samen met de doperwten en asperges zachtjes in een pan. Breng op smaak met peper en zout.
8. Verwarm de Dashi viscrème in een pan.
9. Haal de kabeljauw uit de oven.
10. Verwarm de borden voor.

BORD OPMAKEN

1. Schep een flinke lepel van het doperwten/asperge mengsel op het bord en druk licht aan. Houd wat doperwtencrème achter voor de garnering.
2. Leg daar de kabelkauw op.
3. Schuim de Dashi viscrème op met een garde of staafmixer.
4. Giet de crème over de kabeljauw.
5. Lepel de groene kruidenolie over en om het gerecht.
6. Leg de saladaise op de kabeljauw.
7. Schep daar een kleine lepel doperwtencrème bovenop.
8. Maak af met de cress.

PARKHEUVEL



Gepekeld kabeljauw



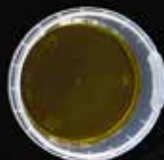
Doperwten en asperge



Saladaise



Groene kruidenolie



Doperwtencrème



Dashi viscrème



Cress



PARKHEUVEL

Black Angus Brisket, Superior Queen asperge,
Lapsang- Souchong, doperwten, kwartelei

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Zet twee pannetjes met water op het vuur.
3. Breek de kwarteleitjes en bewaar de dooiers en het eiwit samen in een kom.
4. Zet het vuur zacht en leg de vacuumzak met de Black Angus brisketten 7-10 minuten in het hete water.
5. Verwarm de doperwtencrème zachtjes in een pan.
6. Verwarm de asperges in een pan met een klein laagje water met wat zout.
7. Verwarm de bouillon in een pan.
8. Haal de andere pan van het vuur en giet een klein beetje azijn in het water.
9. Maak een draaikolk zoals op de video.
10. Giet hier de kwartelei dooiers met het eiwit in en laat een kleine minuut draaien. (zie de video, is echt makkelijk)
11. Verwarm de borden voor.

BORD OPMAKEN

1. Verdeel de asperges naast elkaar midden op het bord.
2. Leg daar de Black Angus brisket op.
3. Schep daar drie lepels doperwtencrème bovenop.
4. Giet de bouillon er omheen.
5. Haal de gepocheerde kwarteleitjes uit de pan.
6. Leg er één op de brisket en één aan iedere kant ernaast.
7. Maak af met de waterkers en de gefrituurde kappertjes.

PARKHEUVEL



Paas ei/chocolade kogels



Tartelette



Advocaat mousse



Mango merengue



Mango compote



Mangopuree



Viool