

PARKHEUVEL

MRIJ Rundertartaar, kwartelei, little gem, haringkuit-kaviaar

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de koeling.
2. Breng een pannetje water aan de kook
3. Meng de tartaar met 'aanmaaktartaar'. (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 tartaar in. Of als je geen steker hebt een aantal eetlepels tartaar 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



Haringkuit



Pijnboompit/
kappertjes



Aanmaaktartaar



Radijs



Rundertartaar



Little gem

PARKHEUVEL

Beef tea dubbel getrokken ossenstaart,
consommé, selderij, madeira

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Zet voor nagerecht de crèmeaux en de ganache in de vriezer mocht dat nog niet gebeurd zijn.
2. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
3. Verwarm de bouillon in een pan tot het kookt.
4. Schudt de slagroom tot deze lobbij is. Eventueel ook nog in een kom iets opkloppen.
5. Verwarm de kommen of soepborden voor in de oven op de laagste stand of in heet water.
6. Verwarm alvast de oven voor op 200 graden voor het hoofdgerecht.

BORD OPMAKEN

1. Schep een lepel geplukte ossenstaart in in de kom.
2. Schep daar weer een lepel knolselderij bovenop.
3. Giet daar de hete bouillon overheen.
4. Schep daar een laag lobbige room bovenop.
5. Maak af met wat kerriepoeder, de aardappelkrokant en de bieslook.

PARKHEUVEL



Knolselderij brunois



Geplukte ossenstaart



Ossenstaart bouillon



Aardappel krokant



Bieslook



Slagroom



Kerriepoeder

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

Tiramisu met stroopwafels, stroopwafellikeur en blauwe bessen

VOORBEREIDING

1. Haal de mousse uit de vriezer en leg op het bord.
2. Laat zeker een minuut of 6 ontdooien.

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. Leg de mousse in het midden van het bord, druk het een beetje aan zodat er een dam gevormd wordt en giet wat stroopwafel likeur in het midden van de cirkel en laat het zichzelf verspreiden.
2. Zet om en om de chocolade- en koffiekrokant in de mousse.
3. Maak af met het fruit. (Niet op de foto)

Parkheuvel



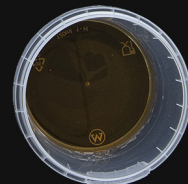
Mousse



Chocolade en
koffiekrokant



Bessen



Stroopwafel
likeur