

Sidney Schutte

Zeebaars op de huid gebakken met salade van krokante makreel, achiote en passievrucht vinaigrette

VOORBEREIDING

1. Zet een pannetje, een koekenpan, een mengkom en een staafmixer of garde klaar.
2. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
3. Meng in een kom de makreel, de brickstrips, de zoetzure daikon en de daikoncross met de Achiotecrème.
4. Verwarm de borden vòòr in heet water of in de oven.
5. Haal de zeebaars voorzichtig uit de verpakking en zout deze licht met een beetje van de maldon zout.
6. Bak de vis op de huid in een beetje olie voor ongeveer 4 minuten op matig hoog vuur. Gebruik het bijgeleverde bakpapier om aanbakken te voorkomen.
Draai de vis om en haal na 2 minuut uit de pan.
7. Verwarm de koffie beurre blanc op laag vuur. Let op: dit mag voor maximaal 2 minuten en de saus mag beslist niet koken. (max 70 graden)
Maak deze schuimend met een staafmixer of garde.

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.

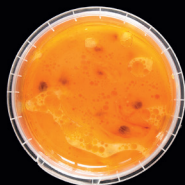
BORD OPMAKEN

1. Plaats de zeebaars op het bord met de huid naar boven.
2. Verdeel de salade boven op de zeebaars.
3. Schep de beurre blanc naast de zeebaars.
4. Schudt voorzichtig de passievrucht dressing en giet over de salade en naast de vis.

Sidney Schutte



Passievrucht dressing



Krokante makreel,
brick strips



Koffie beurre blanc



Zoetzure daikon



Achiotecrème



Maldon zeezout



Zeebaars



Cress



Sidney Schutte

Anjou duif met rode biet, gerookte amandel en sesam

VOORBEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 60 graden. (laagste stand bij een gasoven)
2. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
3. Zet twee steelpannetjes klaar.
4. Haal het Katafi nestje uit de verpakking en zet deze 7 minuten in de oven.
5. Haal voorzichtig de duivenfilet uit de verpakking en leg deze ook in de oven voor 8 minuten.
6. Zet een pan met water aan de kook en haal deze van het vuur.
7. Leg na 1 minuut de vacuumzakken met het duivenpootje 4 minuten in het water.
8. Verwarm de bietensaus in een pannetje voor maximaal 2 minuten bij laag vuur. Niet laten koken (max 85 graden).
9. Haal voorzichtig het pootje uit de vacuumzak.
10. Besprenkel het pootje met lijnzaad.
11. Haal het Katafi nestje uit de oven en leg op een stuk keukenpapier.
12. Knip een puntje van de spuitzak met amandelcrème en spuit zoals op de video een laagje op het Katafi nestje.
13. Verspreid daar een laag van de olijftapenade over en leg daar een paar plakjes biet overheen.
14. Verwarm de borden voor.

BORD OPMAKEN

1. Leg het Katafi nestje met de tapenade en de biet op het bord.
2. Laag daar de filet bovenop met de huid boven.
3. Spuit zoals op de video een stip amandelcrème naast het nestje met de filet.
4. Plaats daar het pootje met lijnzaad bovenop zoals op de foto.
5. Maak af met twee lepels bietenjus zoals op de video.

Sidney Schutte



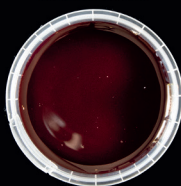
Bietenplakjes



Katafi nest



Bietensaus



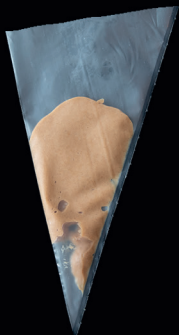
Lijnzaad



Olijftapenade



Amandelcrème



Anjouduif pootje



Anjouduif filet

