

AAN DE POEL

Eclair met crème van eekhoorntjesbrood

Thaise pastinaaksoep

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Zet een espresso-kopje met een schoteltje klaar.
1. Haal alle ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
1. Verwarm de soep in de magnetron of in een pannetje.
1. Maak in de onderkant van de éclair een klein gaatje met een mesje.
1. Knip een klein puntje van de onderkant van de spuitzak met de crème.
1. Vul de éclair met de crème.

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. Vul het kopje met de hete soep.
2. Leg de gevulde éclair op het schoteltje.
3. Maak de soep af met een paar druppels rode peper olie en voeg een paar blaadjes koriander toe.

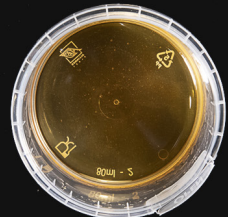
AAN DE POEL



Koriander



Pastinaak soep



Rode peperolie



Eclairs



Eekhoorntjesbrood crème

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

DE LIBRIJE

Gebakken bloemkool, kerrie madras, gerookte amandel

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Haal alle ingrediënten uit de koeling.
2. Verhit wat boter in een koekenpan en bak de plak bloemkool aan beide kanten goudbruin. Laat uitlekken op een keukenpapiertje.
3. Verwarm de madrassaus in een pannetje.
4. Verwarm de borden voor (bijvoorbeeld in de oven op lage temperatuur, of in warm water).

BORD OPMAKEN

1. Leg de gebakken bloemkoolplak in het midden van elk bord.
2. Spuit een beetje van de kerriecrème tussen de bloemkool (zoals in de video).
3. Verdeel 4 bloemkoolroosjes boven op de bloemkoolplak.
4. Verdeel de kappertjes en cornichons er overheen.
5. Strooi de amandelcrunch er overheen.
6. Verdeel de krentjes en de cress er overheen.
7. Lepel de madrassaus om de bloemkool heen, zodat de items bovenop de plak mooi intact blijven.

DE LIBRIJE



Madras saus



Bloemkool rondjes



Takjes



Kerriecrème



Kappertjes



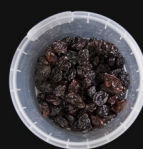
Bloemkool
roosjes



Amandel
crunch



Cornichons



Krentjes

KROMME WATERGANG

Rookwortel (Rooted Rebel)

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Bij onderstaande instructies zijn er meerdere ingrediënten om op te warmen. Lees dit goed door.
2. Verwarm de oven voor op 160 graden.
3. Zet een pan water op.
4. Bak de rookwortel met wat olie in een anti-aanbak pan tot deze goudbruin is.
5. Doe het brioche broodje 5 minuten in de oven.
6. Leg de spuitzak met wortelpuree in het warme water en laat een minuut of 8 opwarmen.
7. Verwarm de wortelstampot in een klein pannetje (eventueel 1 minuut bij 800W in de magnetron, in een kopje).
8. Verwarm de Kimchi.
9. Verwarm de borden voor. (in de oven of met heet water)

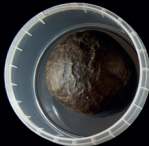
BORD OPMAKEN

1. Leg de rookwortel midden in het bord.
2. Drapeer wat kimchi over de rookwortel.
3. Schep twee lepels wortelstampot naast de rookwortel zoals op de foto.
4. Spuit twee grote stippen wortelpuree naast de stampot. Knip hiervoor een stukje van de onderkant van de spuitzak.
5. Spuit zoals op de foto de mayonaise en spicy ketchup over de rookwortel.
6. Lepel daar wat pinda overheen.
7. Maak het gerecht af met de bloemen.

KROMME WATERGANG



Brioche



Wortelpuree



Bloemen



Rookwortel



Spicy ketchup



Mayonaise



Pinda



Kimchi



Wortel stampot

DE LIBRIJE

“Hunebedden” Sleedoorn, advocaat, wilde bramen

VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling, de bramenparfait en “hunebedden” uit de vriezer.

BORD OPMAKEN

1. Spuit een flinke dot hangop midden op het bord.
2. Schep daar wat crumble bovenop.
3. Stapel daar de hunebedden boven zoals op de foto.
4. Leg de parfait er naast en daar de bramen omheen.
5. Lepel wat sap om het gerecht heen en maak af met de cressen.
6. Wacht tot de parfait en de hunebedden ontdooit zijn en serveer. (nog een minuut of 15)

De Librije



Hangop



Crumble



Cress



Bramen in sap



Bramenparfait



Hunnebedden

