

## **Koningskrab, Australische gamba met flan van doperwt, granaatappel en dashi- bieslook vinaigrette**

### **Vorbereiding**

1. Haal de flan van doperwt uit de vriezer en leg midden op het bord (laat deze even ontdooien).
2. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
3. Snijd de Australische gamba en de Koningskrab met een scherp mes in gelijke stukken zoals op de foto.

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. Verdeel de krab, de gamba en de gebrande broccoli stelen op de flan.
2. Leg op de gamba's een paar korrels grof zeezout.
3. Snijd 3mm van de onderkant van de spuitzak met limoengel en zet ongeveer 6 stippen boven op de ingrediënten zoals op de video.
4. Spuit daar weer een flinke dot limoengel bovenop.
5. Verdeel er dan de granaatappel pitten, wasabi kikkererwten en de bieslook overheen.
6. Leg een viooltje op het gerecht.
7. Schep er een lepel Dashi lota/bieslookolie over en naast het gerecht zoals op de foto.

# SOUS

connoisseurs



Limoengel



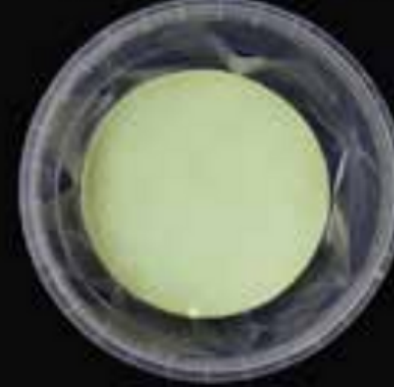
Koningskrab



Australische gamba



Flan van doperwt



Zout



Granaatappel



Broccoli stelen gebrand



Dashi lota/bieslookolie



Wasabi kikkererwten



Bieslook



Viooltjes

