

## Noordzeekrab, wasabi-mayonaise, zoetzure witte radijs, krokant van maanzaad

### Vorbereiding (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat alles 15 minuten op kamertemperatuur komen.
2. Meng de wasabi met de mayonaise en vul de spuitzak zoals op de video.

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. Zet een steker in het midden van het bord en schep daar de Noordzeekrab in. Als je geen steker hebt, schep een aantal eetlepels Noordzeekrab midden op het bord scheppen. Druk licht aan.
2. Spuit ongeveer 5 stippen wasabi-mayonaise op de krab.  
Verdeel de sla, de bieslook, en de zoetzure radijs boven op krab zoals op de video.
3. Leg daar voorzichtig wat krokant van sesamzaad tussen.
4. Maak af met een lepel limoenvinaigrette om het gerecht.

# SOLS

connoisseurs



Wasabi



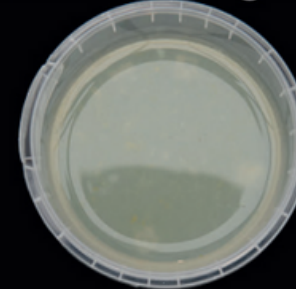
Mayonaise



Zoetzure radijs



Limoenvinaigrette



Noordzeekrab

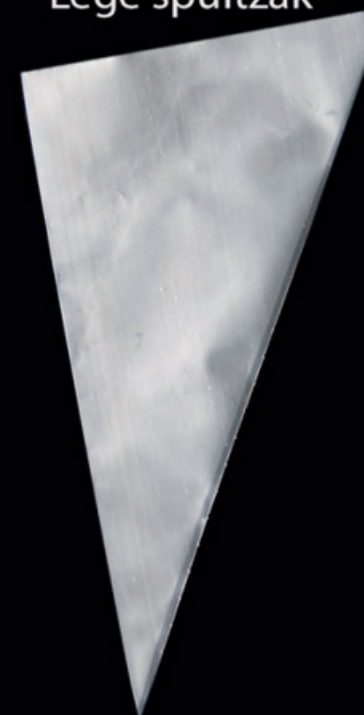


Bieslook en sla



Krokant van seamzaad

Lege spuitzak



## Heilbot, waddengarnalen, zoetzure bimi, saus van schaaldieren

### Vorbereiding

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Smelt een beetje van de boter (bewaar de rest voor het brood).
3. Plaats de heilbot in een ovenschaal en smeer in met wat gesmolten boter.
4. Verwarm de heilbot bij lage temperatuur in de oven (7 minuten, 95 graden). De vis moet heet van binnen zijn maar mag er nog glazig uit zien.
5. Verwarm de saus van schaaldieren in een pannetje totdat deze net begint te koken. Maak deze schuimig met een staafmixer of garde.
6. Verwarm de (diepe) borden voor in de oven of in heet water.

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. Schep een lepel kimchi op het bord
2. Leg daar de gegaarde heilbot boven op.
3. Plaats daar een stronkje zoetzure bimi naast.
4. Giet daar een ruime hoeveelheid saus van waddengarnalen omheen.
5. Maak af met de waddengarnalen en de cress.

# SOUS

connoisseurs



Waddengarnalen



Zoetzure bimi



Kimchi



Saus van schaaldieren



Boter



Heilbot



Cress

## Zachtgegaard en krokantgebakken Texelse lamsschouder, rodewijn-lamsjus, peterseliewortel

### Vorbereiding (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 en breng aan de kook.
3. Zet het vuur heel zacht of uit en leg de vacuumzakken met de lamsschouder en de crème van peterseliewortel 15 minuten in het hete water. Dit kan je al voor het opdienen van het vorige gerecht doen.
4. Verwarm de BBQ-knolselderij en de St. Jans ui tot lauwwarm in een pan of in de magnetron op de laagste stand voor 30 seconden.
5. Haal de lamsschouder uit het zakje en laat leeglopen.
6. Bak de lamsschouder op middel hoog vuur, aan één kant goud bruin. Zie de video.
7. Verwarm de courgette in een pan.
8. Verwarm de borden voor.

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

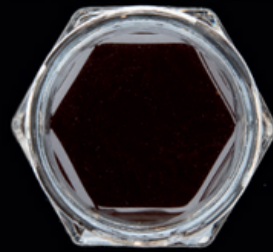
1. Leg twee cilinders BBQ knolselderij op het bord en spuit daar 2 flinke stippen peterseliecrème bovenop.
2. Spuit tussen en naast de knolselderij ook een flinke stip.
3. Verdeel op de peterseliecrème-stippen de gefermenteerde gele snijboon, de St. Jans ui en de courgette (zie de video).
4. Leg de lamsschouder, met de krokante kant boven, op het bord.
5. Schep om de lamsschouder een flinke lepel rode-wijn lamsjus.

# SOUS

connoisseurs



Rode wijn lamsjus



Gefermenteerde gele snijboon



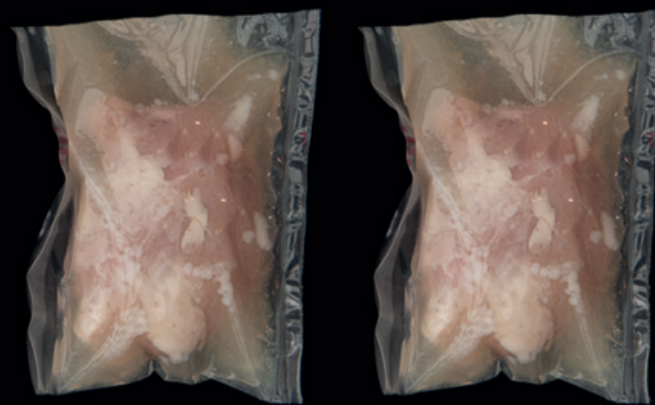
BBQ knolselderij  
Geconfijte St. Jans ui



Courgette



Crème van peterseliewortel



Texelse lamsschouder

# BLIJEF

**SOUIS**  
connoisseurs

**Parfait van koffie, mandarijnousse,  
kumquatousse, meringue van camille,  
crunch van honingpollen**

## **Vorbereiding (zie ook video)**

1. Haal de ingrediënten voorzichtig vanaf de onderkant uit de bakjes met een klein vorkje en plaats deze direct bevroren op het bord. Zie de video.

## **Bord opmaken (zie ook video)**

1. Maak het bord af met de rest van de ingrediënten zoals op de foto en de video. Laat het een minuut of 15 ontdooien voor het opdienen.

# SOLS

connoisseurs



Duindooringel Duindoorncrèmeux

Meringue van kamille Cress Crunch van honingpollen

mandarijnenmousse Chocolademousse Koffieparfait Kumquatmousse