

# 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