

Watermeloen sashimi stijl, zeewier, duindoorn vinaigrette

Vorbereiding (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat alles 15 minuten op kamertemperatuur komen.
2. Spoel de dulse met water en laat uitlekken.
3. Verwarm de oven voor op 200 graden indien het hoofdgerecht de biet van Bolenius is.
4. Bekijk dan eerst de instructie voor het biet hoofdgerecht en zet deze alvast 1 uur en 45 minuten in de oven

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 de sashimi van watermeloen midden op het bord.
2. Verdeel de vinaigrette over de sashimi zoals op de video.
3. Prik daar de salty fingers in.
4. Maak af met de dulse.

SOUS

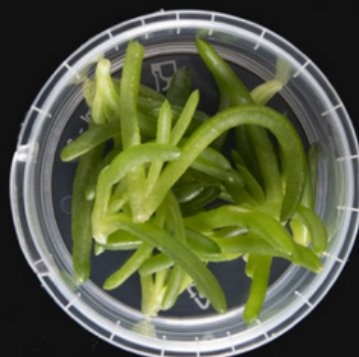
connoisseurs



watermelon
sashimi



Duindoorn
vinaigrette



Salty
fingers



Dulse
zeewier

Kabeljauw, hete bliksem, wortel miso, gefermenteerde knoflook, wortel met abrikoos

Vorbereiding (zie ook video)

1. Zet twee steelpannetjes klaar.
2. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
3. Zet de kabeljauw 4 minuten in de oven van 200 graden.
4. Verwarm de wortelbrunoise in een pannetje.
5. Verwarm de hete bliksem in een pannetje.
6. Verdeel de hete bliksem boven op de kabeljauw.
7. Zet de kabeljauw met hete bliksem nog 1 minuut in de oven en plaats daarna op een schaalje.
8. Spuit strepen wortelmiso en gefermenteerde knoflook over de hete bliksem zoals op de video.
9. Verwarm de borden voor 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. Maak met een lepel een rondje van de verwarmde wortel brunoise midden op het bord.
2. Leg daar de afgemaakte kabeljauw bovenop.

SOUS

connoisseurs



Knolselderij

OF



Kabeljauw



Gefermenteerde
knoflook



Wortelmiso



Hete bliksem



Wortelbrunoise

Biet uit de klei, paddestoelenjus, boekweit

Vorbereiding (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Zet een steelpannetje klaar.
3. Verwarm de oven voor op 200 graden als dit nog niet is gedaan.
4. Snijd een plakje van de onderkant van de biet af en snijd nog een plakje voor 80% af zoals op de video.
5. Wikkel de biet in de klei maar laat het boven open.
6. Zet de biet 1 uur en 45 minuten in de oven.
7. Haal de biet uit de oven en breek de klei met de achterkant van een mes en verwijder de klei.
8. Schil de biet en snijd het losse plakje eraf, halveer en snijd in plakken zoals op de video.
9. Verwarm de paddestoelensaus in het steelpannetje.
10. Verwarm de borden voor.

Bord opmaken

1. Leg de plakken biet midden op het bord.
2. Lepel daar de paddestoelenjus bovenop.
3. Verdeel de ingedroogde biet en de gepofte boekweit hier bovenop.
4. Maak af met de shiso purper.

SOUS

connoisseurs



Veldbonen ijsparfait, snijbonen, Nederlandse vanille

Vorbereitung (zie ook video)

1. Haal de parfait uit de vriezer en de rest uit de koeling.
2. Haal de snijboongelei uit de folie zoals op de video.

Bord opmaken

1. Leg 2 schijven rode koolrabi midden op het bord.
2. Leg daar de foie gras boven op.
3. Leg een paar aalbessen op en om de foie gras.
4. Maak af met een paar flinke stippen Yakitorisaus.

SOUS

connoisseurs



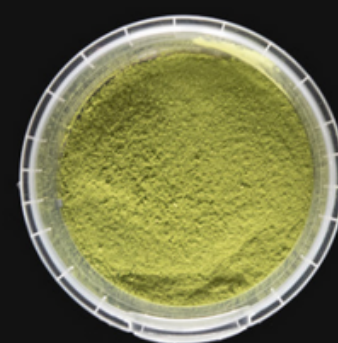
Snijboongelei



Veldbonen
Ijs-parfait



Crumble



Poeder