

## **Romige paté van biologisch gevogelte, appel, gelei van drop en brioche**

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

1. Verwarm de oven voor op 160 graden.
2. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamer temperatuur komen.
3. Zet alvast een pan water op voor het volgende gerecht.
4. Doe de crèmeux van kokos van het nagerecht in de vriezer als dat nog niet is gebeurd.
5. Doe het brioche broodje 5 minuten in de oven.

### **Bord opmaken**

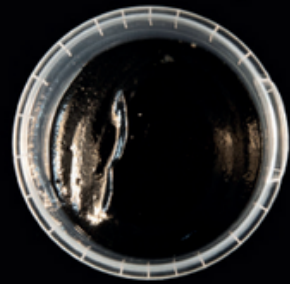
1. Leg de schijf van appel midden op het bord.
2. Leg daar met een spatel de paté van gevogelte bovenop .
3. Schep 2 lepels gel van drop aan iedere zijde van de paté op het bord.
4. Leg 5 dropmeringues en schep 3 stukjes gelei van kalmoes op en naast de paté.
5. Maak af met de cress.

# SOLS

connoisseurs



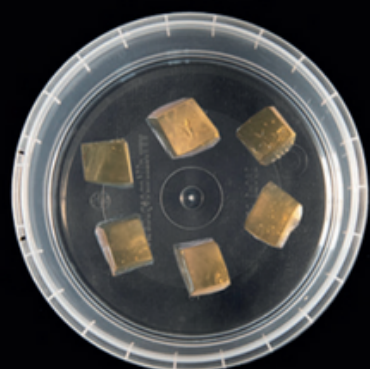
Gel van drop



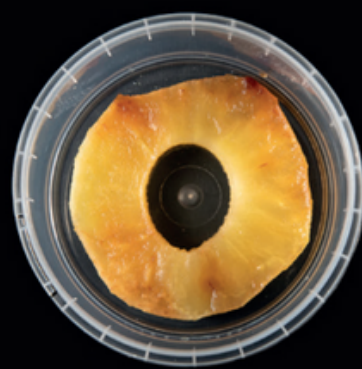
Dropmeringue



Cress



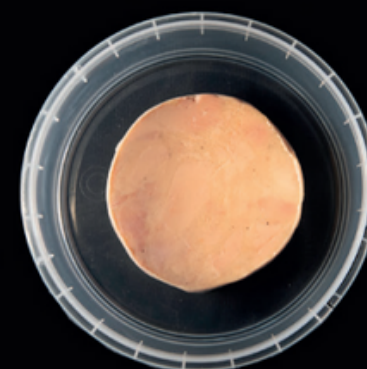
Gelei van kalmoes



Appel



Brioche



Gevogelte paté

## Kabeljauw met spek, crème van rode biet en gepofte zeewieren

### Vorbereiding (zie ook video)

1. Haal alle ingrediënten uit de koeling.
2. Zet het vuur onder de pan met heet water zacht of uit zodat het water niet meer kookt.
3. Leg de kabeljauw, de bakjes met de Japarlo saus en de crème van rode biet in het water. Deze zullen na 15 minuten warm genoeg zijn.  
Let op: de deksels mogen erop blijven hoewel deze in de video zonder zijn.
4. Verwarm de borden voor in de oven bij lage temperatuur of in heet water.

### Bord opmaken

1. Haal de kabeljauw met spek voorzichtig uit de vacuumzak. Verwijder het plastic velletje op de vis.
2. Leg voorzichtig met een spatel de kabeljauw midden op het bord.
3. Schep een eetlepel crème van rode biet naast de kabeljauw met spek.
4. Giet een ruime hoeveelheid Japarlo saus over de kabeljauw.
5. Leg een zeewiercracker op de kabeljauw en leg daar weer 3 stukjes marshmallow bovenop.
6. Maak af met de gefrituurde kappertjes, het oesterblad en de bloemetjes.

# SOUS

connoisseurs



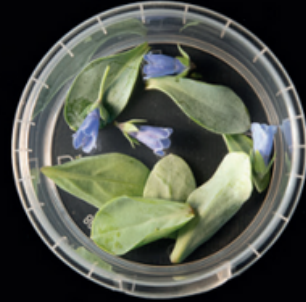
Japarlo saus



Crème van rode biet



Oesterblad



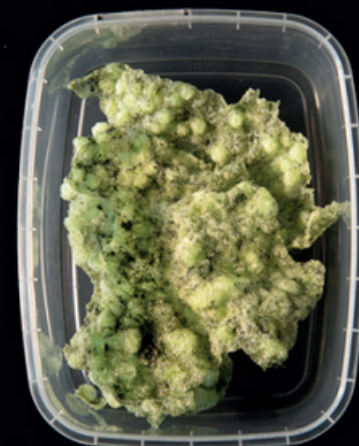
Gefrituurde kappertjes



Marshmallow van ponzu



Kabeljauw met spek



Zeewier cracker

## Zachtgegaarde lokale ree, bloemkool bereidingen, Parmezaanse kaas, mierikswortel

### Vorbereiding (zie ook video)

1. Verwarm de oven voor op 160 graden.
2. Haal alle ingrediënten uit de koeling.
3. Verwarm de bloemkoolcrème, de reejus, en de mierikswortel-parmezaan crème in aparte pannetjes. Zet het vuur niet te hoog en roer af en toe.
4. Zet de zachtgegaarde ree 6 minuten in de voorverwarmde oven.
5. Smeer op iedere bloemkoolschijf een flinke theelepel sjalot-mayonaise.
6. Verwarm de borden voor in de oven bij lage temperatuur of in heet water.

### Bord opmaken

1. Leg de ree in het midden van elk bord.
2. Schep drie lepels bloemkoolcrème om de ree.
3. Schep 2 eetlepels jus over en om de ree.
4. Leg de ingesmeerde plakjes bloemkool op de bloemkoolcrème.
5. Verdeel de zoetzure komkommer over het gerecht.
6. Schep een lepel pompoenpitten op de ree.
7. Verdeel de blaadjes Oost-Indische kers over het gerecht.
8. Maak af met een flinke eetlepel mierikswortel-parmezaan crème.

# SOLS

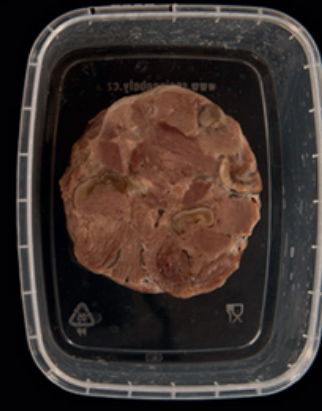
connoisseurs



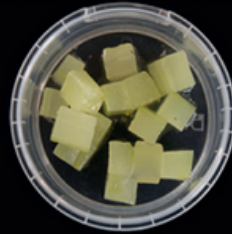
Geschaafde bloemkool



Ree



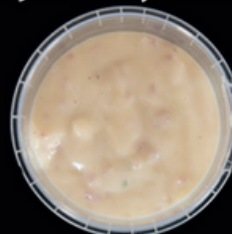
Zoetzure komkommer



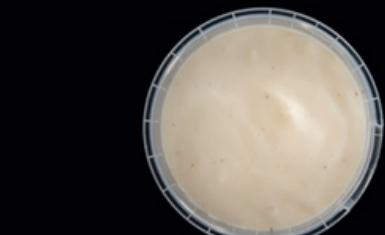
Bloemkoolcrème



Sjalot mayonaise



Oostindische kers



Mierikswortel-parmezaancreme



Reejus



Zoete pompoenpitten

## Taartje van yuzu met ananas en kokos-crèmeux

### Vorbereiding (zie ook video)

1. Haal de crèmeux van kokos uit de vriezer.
2. Haal alle andere ingrediënten uit de koeling.

### Bord opmaken

1. Leg het taartje in het midden van het bord.
2. Schep daar de mango en ananas bovenop.
3. Haal voorzichtig met een lepeltje de bevroren crèmeux uit het bakje en plaats er 3 naast het taartje zoals op de video.
4. Leg 3 stukken schuim van limoen tegen de crèmeux en 2 boven op het taartje.
5. Maak af met de klaverzuring en de passievruchtensaus zoals op de video.

# SOLIS

connoisseurs



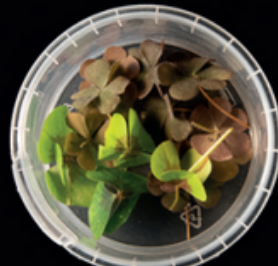
Passievruchtensaus



Mango en ananas



Klaverzuring



Schuim van limoen



Crèmeux van kokos



Taart van yuzu