



Fine dining box



Speltbol (A) met tapenadecrème(B).

(Gluten, lupine)

Speltbol afbakken circa 7 min op 200 graden hete lucht, bak de crostini voor bij de Bouillabaisse ook even mee gedurende 4-7 minuten



Bietenstructuren(E), Hollandse geitenkaas(F), epine vinette(G), granaatappel(H), hibiscus vinaigrette(J) en doperwtscheuten(I).
(Lactose, sulfiet)

Bereiding:

Schep 1 flinke schep bietenmousse(C) in het midden van elk bord en veeg deze met de lepel speels weg tot de rand.

Verdeel de kropslaharten(D) over de mousse.

Verdeel de bietenstructuren over de mousse, om en om.

Rol de geitenkaas even door de epine vinette en verdeel ze over de borden.

Maak stippen met de granaatappel mayonaise.

Verdeel de takjes kruiden over de borden.

Dresseer hier en daar nog de hibiscus vinaigrette en eet smakelijk.



**

Bouillabaisse(K) met Noorse garnalen(L), ecrevisses(L), petit légume(M) en saffraancrème(N) met crostini(O).

(gluten, schaal en schelpdieren, sulfiet, selderij, soja)

(Bouillabaisse op het vuur zetten, intussen de garnalen, petit legume en ecrevisses in een diep bord of kom verdelen en als de bouillabaisse heet is deze in een theepot schenken, de gerechten inzetten voor uw gasten en vervolgens de soep aan tafel in de borden schenken)

Serveer de saffraancrème met de crostini apart.

**



Gepekelde en gerookte eendenborst met Za'atar(P), Beluga linzen(Q), ceps mayo(R), eendenrilette(S), wortelcrème(T) en sugar snaps(U).
(Sulfiet, soja, selderij)

Bereiding:

Verdeel met een lepel de linzen over de borden, zet een steelpannetje met een laagje water op het vuur, als het water heet is, verwarm je daar even het spuitzakje met wortelcrème in.

Knip een klein puntje van de spuitzak met wortelcrème en zet een mooie stip wortelcrème tegen de linzen.

Verdeel met een lepel de rilette over de borden.

Verwarm de sugar snaps even kort in de koekenpan en verdeel deze en de overige garnituren over de borden.

Verdeel de eendenborst over de borden.
Zet wat stippen cepes mayo bij de gerechten en eet smakelijk.

**



Biefstuk(V) van de dikke bil en stoof van kalf(W) van biologische Hollands dubbel doel kalveren met 3 sterren label), crème van geroosterde pastinaak(X), groentjes(Y) en eigen jus met limoenblad.(Z)
(sulfiet, selderij, soja, glutenmosterd, lactose)

Bereiding:

Zet de stoof met jus en de pastinaakcrème gedurende circa 1 uur op 80-85 graden in de oven.

Voor het meegeven zet u de borden die u wilt gebruiken even in de oven. Verhit wat bakboter in de pan en bak de biefstuk rondom mooi bruin. Laat de biefstuk rusten op een snijplank.

Doe wat olijfolie in een koekenpan en verwarm hier de groentjes in.

Snijd de biefstuk intussen in dunne plakjes en verdeel in gelijke porties, plaats het nog even kort in de oven om warm te blijven.

Knip een punt van de spuitzak pastinaakcrème af en spuit een mooie dot crème op de borden, schep hier de stoof naast en verdeel de groenten erover.

Peper en zout de biefstuk, dresseer deze op de gerechten en schenk er wat eigen jus over.

Eet smakelijk.

**



Chocoladetaartje(1), panna cotta van zwarte kardemom en gunpowder(1), chocoladecrumble(2), mango(3), witte chocolade-vanille crème(4) en cranberry(5).
(Lactose, gluten)

Bereiding:

Kneed de witte chocolade - vanille crème even tot deze wat zachter is geworden. Knip ongeveer 2 centimeter van de punt van de spuitzak met mousse af.

Schep met een theelepeltje wat cranberries op de chocotaartjes.

Zet wat mooie stippen witte chocoladecrème, verdeeld over de gerechtjes. Schep wat mangochutney bij ieder gerecht.

Schep de chocolade crunch met een lepeltje op de gerechtjes.

Plaats als laatst de takjes atsina cress(6).