

# SOUS

**Kelvin Lin**  
*Asian Fine Dining*



*Maak een culinaire reis vol smaak en  
verfijning.*

## **BELANGRIJK: INSTRUCTIES BIJ ONTVANGST**

Maak zodra je de SOUS doos ontvangt deze open en haal nummer 4 (dessertfiguurtjes) eruit en plaats deze in de vriezer. Haal deze 25 minuten voordat je het gaat nuttigen eruit. De rest kun je in de ijskast zetten totdat je het menu gaat bereiden.

Haal voordat je begint aan de bereiding alles uit de koeling. Leg alle nummers bij elkaar en maak er groepjes van. Alle nummers corresponderen met de gangen: 1 = de eerste gang, enzovoorts.

Heb je speciaal serviesgoed en glaswerk? Dan is dit hét moment om hier gebruik van te maken. Veel plezier en eet smakelijk



# **Asian Fine Dining**

## by Kelvin Lin

### ***Voorgerecht***

Coquilles

crème crue | truffel | foie gras | Piedmonte hazelnoten  
aardpeer | cressen

### ***Tussengerecht***

Ravioli met Japanse gamba's, krab en langoustine  
bamboe | baingan bharta | reductie saus trasi | Dutch  
lemongrass kardemom blad | katsuobushi | tahoon

### ***Hoofdgerecht***

Wagyu shortrib (72 uur)

fregola | shiitake | taisu | reductie jus cinq epices  
massaman curry

### ***Nagerecht***

Singapore curry

pandan | gojibes | yangmeisaus | kokos | passievrucht  
pittige pinda | atsina

# Voorgerecht

## **Coquilles**

crème crue | truffel | foie gras | Piedmonte hazelnoten  
aardpeer | cressen

*Allergenen: schelpdieren, noten, soja, lactose*

Pairing: Klassieke witte top Bourgogne wijn

## **Benodigdheden**

- Schaar
- Kommetjes/schaaltjes met kleine lepeltjes

## Bereidingsinstructies

- Doe de inhoud van alle zakjes in de kommetjes of op een bord. Vanuit hieruit kun je de borden opmaken
- Breng een grote pan met water aan de kook en zet vervolgens het vuur op de laagste stand (dit is ter voorbereiding voor de tweede gang)
- Verdeel de plakjes coquilles over de bordjes. Op elk bordje gaan 1 à 2 theelepels crème crue. Met de bolling van het lepeltje smeer je het rustig uit over de plakjes. Knip alle zakjes open en decoreer alle items door het over de borden te verdelen. Zie foto als voorbeeld.



# Tussengerecht

## ***Ravioli met Japanse gamba's, krab, langoustine***

*bamboe | baingan bharta | reductie saus trasi | Dutch lemongrass kardemom blad | katsuobushi | tahoon*

*Allergenen: Gluten, schaaldieren, vis, noten, soja, lactose, sesam*

*Pairing: Een 'Speciaalbier', koude Sake of witte 'Bourgogne'.*

### **Benodigheden**

- Grote pan met kokend water
- Zeef
- 2 steelpannen
- Timer

### **Bereidingsinstructies**

- Breng de pan water aan de kook (mits je dit bij gang 1 niet al hebt gedaan).
- Voor dit gerecht is het fijn als de borden (het liefst kommen) verwarmd zijn, dit kun je doen door de oven op 85°C voor te verwarmen en uw kommen daar in te zetten. Als je een waterkoker hebt, kun je de kommen vullen met heet water en net voordat je gaat opdienen de borden leeggieten en afdrogen.
- We gaan beginnen met de steelpannen. In de ene pan komt de aubergine en in de andere de saus. Beiden dienen goed verwarmd te worden, de saus hoeft niet in te koken.
- Haal de ravioli uit de ijskast en verdeel ze op een groot bord. Pas op dat de ravioli aan elkaar kunnen zitten; haal ze voorzichtig uit elkaar zodat het velletje intact blijft. Zet de pan water op de hoogste stand. Zodra het water kookt, kan de pan op medium hitte. Doe alle ravioli in de pan.

- Pak de pollepel en roer voorzichtig gedurende 1 minuut door de pan, zodat de ravioli niet blijven plakken.
- De ravioli zijn klaar als ze naar de oppervlakte drijven, dit duurt maximaal 7 minuten. Zet een timer voor 1,5 minuut. Na 1.5 minuut kun je ze er met de zeef uit halen en in een schaal leggen.
- Verwarm de aubergine en de saus in de twee steelpannen totdat ze bijna het kookpunt bereiken en zet het vuur uit.

### ***Borden opmaken***

- Verdeel de aubergine over de kommen en leg daar 2 ravioli per persoon op. Verdeel vervolgens de saus over de kommen en garneer met de katsuobushi en cress als finishing touch. Geniet van de tweede gang.



# Hoofdgerecht

## **Wagyu shortrib (72 uur gegaard)**

fregola | shiitake | taisu | reductie jus cinq epices | massaman curry

*Allergenen: gluten en sesam*

Pairing: Een frisse tot robuuste rode wijn (licht gekoeld, rond de 18°C).

## **Benodigheden**

- Oven op 85°C
- Grote pan met kokend water
- 1 steelpan
- Schaar
- Timer
- Pollepel

## **Bereidingswijze**

- Stop het gevacumeerde vlees in de oven voor 20 minuten. Ook bij deze gang raden we aan de borden/kommen te verwarmen.
- Doe na 20 minuten de 3 vacuümzakken in de pan met kokend water gedurende 3,5 minuut. Laat het vlees nog 10 minuten in de oven (30 minuten in totaal)



- Haal na 3,5 minuut alle zakken uit de pan. Knip de zak met de groenten open en giet deze in de steelpan. Zet het op een laag vuur en roer door zodat alle smaken kunnen mengen. Knip de overige 2 zakken (saus) open en verdeel deze over de kommen.
- Pak na 30 minuten voorzichtig (gebruik ovenwanten of een theedoek) het vlees uit de oven. Leg de hele zak op een grote schaal en knip hem open (bewaar de saus/jus in de zak).
- Haal alvast het dessert uit de vriezer. Dit moet nog 25 minuten ontdooien.

### ***Borden opmaken***

- Verdeel de groenten en fregola over de borden. Leg daarop het vlees en doe er per bord 2 à 3 eetlepels jus over (de saus in de vacuümzak waar het vlees in zat). Garneer als laatste de borden met de cress en doe 1,5 eetlepel van het madras op de zijkant van het bord. Geniet van de derde gang!





# Nagerecht

## *Singapore curry*

pandan | gojibes | yangmeisaus | kokos | passievrucht  
pittige pinda | atsina

*Allergenen: pinda, noten, soja, lactose, sesam*

*Pairing: Bij het dessert liefst niet te zoet; wellicht een mooie Duitse wijn met frisse en zoetzure tonen.*

## **Benodigheden**

- Kommetjes om de inhoud van de zakjes in te doen
- Theelepels

## **Bereidingswijze**

- Pakt het dessert uit de vriezer en verdeel de figuurtjes over de borden. Zie foto voor inspiratie!

*Als het direct uit de vriezer komt, heeft het 25 minuten de tijd nodig om te ontdooien.*

- 5 minuten voordat het dessert is ontdooid, kun je het dessert afmaken met de meegeleverde items. Laat de creatieve chef in je los of gebruik de foto van het dessert voor inspiratie. Geniet ervan!



**1. MAAK EEN FOTO VAN  
JOUW GEDEKTE TAFEL**



**2. TAG & VOLG ONS OP DE SOCIALS  
@SOUS\_NL**

**3. WIE WEET WORD JIJ DE SOUS-  
ERVARING VAN DE MAAND!**

**LIEFS VAN TEAM SOUS!**



**SOUS** |