

SOUS

Kelvin Lin
A taste of Asia



*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



A taste of Asia

by Kelvin Lin

Voorgerecht

Biozalm

25 jaar vintage soja | kardemomolie | sesam,
gembertapenade | cressperience

Tussengerecht

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

Hoofdgerecht

Parelhoen

Aji Verde | jus Khao Soi | fregola

Nagerecht

Japanse cheesecake

Praline Piedmonte hazelnoot en tonkaboon
Valrhona chocolade | hibiscus saus

Voorgerecht

Biozalm

25 jaar vintage soja | kardemomolie | sesam | gembertapenade
cressperience

Allergenen: vis, soja sesam

Pairing: Kruidige witte wijn zoals Alsace of Oostenrijk

Benodigdheden

- Borden/kommen
- Theelepels

Bereidingsinstructies

- Verdeel de biozalm over de borden met wat ruimte er tussen. Verdeel met een theelepel de gembertapenade over de lengte van de zalm. Leg hier vervolgens bieslook hier op.
- Breng een pan water aan de kook voor gang 2.
- Meng in een kom de vintage soja met de kardemomolie tot één geheel. Voeg per persoon een royale eetlepel van dit mengsel toe. Geniet van de eerste gang.



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
- 1 steelpan
- 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.
- 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.
- We gaan beginnen met de steelpan. Verwarm de saus, deze hoeft niet in te koken.

Borden opmaken

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



Hoofdgerecht

Parelhoen

Aji Verde | jus Khao Soi | fregola

Allergenen: gluten, soja, pinda, sesam, lactose

Pairing: Een kruidige rode wijn (licht gekoeld, rond de 16°C).

Benodigheden

- Oven op 65°C
- Grote pan met kokend water
- 1 steelpan
- Schaar
- Timer
- Pollepel

Bereidingswijze

- Brengt het water aan de kook. Doe de parelhoen in de oven en zet een timer voor 35 minuten.
- Doe na +/- 25-30 minuten de fregola en jus in de pan met kokend water



- Haal na 3,5 minuten de zakjes eruit en knip het zakje met fregola open. Stop dit in de steelpan op een medium hittebron en meng het goed door.
- Verdeel de fregola over de borden.
- Haal na in totaal 35 minuten opwarmen de parelhoen uit de oven. Knip de zak open en top de parelhoen met de groene aji verde, de crumble en de lavas. Verdeel het over de borden.
- Lepel als laatste de jus om de parelhoen heen. Haal voor het eten het nagerecht alvast uit de vriezer. Deze moet nog 20 minuten ontdooien. Geniet van het hoofdgerecht.



Nagerecht

Japanse cheesecake

Praline Piedmonte hazelnoot en tonkaboon
Valrhona chocolade | hibiscus saus

Allergenen: gluten, pinda, noten, lactose

Pairing: Riesling Auslese; laag in alcohol en elegant. Geeft een zoet-zuur tintje. Te zoet past hier niet bij. Kir royale met een mooie crémant maken gaat hier ook goed bij.

Benodigheden

- 25 min om dessert uit vriezer op temperatuur te laten komen
- Bord
- Lepeltjes
- Kleine lepeltjes
- Schaar

Bereidingswijze

- Verdeel de figuurtjes over de bordjes en plaatst de crumble. Voeg de saus en groene kruiden toe. Gebruik je eigen creativiteit om er iets moois van te maken. Gebruik de foto ter inspiratie. Eet smakelijk.



**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