



**F*ckin'
Lecqer in
December**

Chef van der Lecq

Een feestdiner in één handomdraai op tafel

Tip 1 Verwarm de oven vast voor op 160 graden

1 Peer

Dungesneden peer | geitenkaas van het wad | gekarameliseerde pecannoot | balsamico glaze

Peer

Snijd de peer in plakjes van ongeveer 1 cm en breng ze naar het midden van het bord. Plet voorzichtig met de platte hand tot een waaiër.

Geitenkaas

Snijd de geitenkaas van het wad in 4 delen en kruimel 1/4 deel over de peer.

Pecannoot

Voeg 3 stuks gekarameliseerde pecannoten toe langs de zijkant van de peer.

Balsamico

Vul de pipet met balsamico glaze en steek de pipet in de peer.

Cress

Knip met een schaar bosjes cress af, pluk ze uit elkaar en verspreid ze mooi dekkend over het gerecht.

Sumak

Maak het gerecht af met sumak kruiden en sprenkel deze over het geheel.

Pipet

Tijd om te serveren. Dit is het stukje kook-creation voor je gasten. Haal de pipet uit de peer en knijp een paar flinke druppels balsamico glaze op het bord. En klaar!



2 Mierikswortelsoep

Soep van mierikswortel | groene kruidenolie | crumble van hazelnoot

Soep

Verwarm de soep in een pan tot het bijna kookt. Pak een maatbeker of iets ander met een tuit. Schenk de soep over in de maatbeker om deze vervolgens netjes in een glas te schenken.

Kruidenolie

Voeg een eetlepel groene kruidenolie toe aan de soep. Roer met de lepel rustig door de olie heen om een mooie swirl te creëren.

Hazelnoot

Voeg voor het opdienen de crumble van hazelnoot toe voor een heerlijke crunch.



F*ckin' Lecqer in December

3 De ster van de show

Zacht gegaard Simmental rund | rösti | jus van steranijs | dukkah | bimi

Gevulde Portobello | rösti | jus van steranijs | dukkah | bimi

Oven

Verwarm de oven voor op 160 graden. Alles, behalve de Dukkah, mag nu 20 minuten in de oven op 160 graden.

Zorg dat alle bakjes van het folie zijn ontdaan

Na 20 minuten mag alles uit de oven, maar doe de oven nog niet uit. We hebben hem nog nodig!

Rösti

Leg de Rösti net niet in het midden van het bord.

Bimi

Leg de bimi in een bosje eraast.

Vlees of Portobello

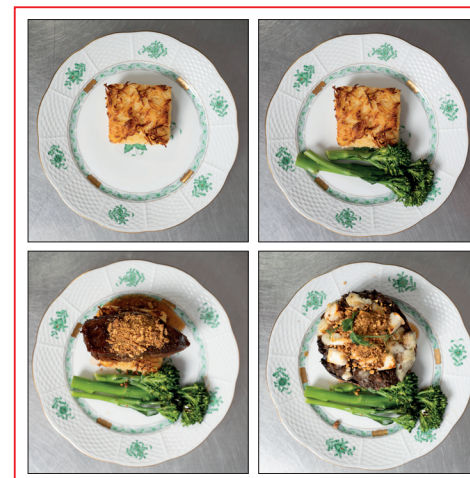
Leg het vlees of de Portobello op de rösti.

Jus

Schep een paar grote eetlepels jus over het gerecht.

Dukkah

Besprenkel het gerecht met Dukkah. Ennn smullen maar!



Tip 2 Koop voor het toetje vanille ijs

4 Sticky toffee

Sticky toffee | gezouten karamel | lemon curd | koekcrumble | optioneel een bolletje ijs

Oven

Stop de sticky toffee 15 minuten in de oven op 160 graden.

Zorg dat het bakje van het folie is ontdaan

Na 15 minuten mag de sticky toffee uit de oven

Sticky toffee

Plaats de sticky toffee net niet in het midden van het bord.

Ijs (optioneel)

Plaats een optionele bol met vanille ijs naast de toffee.

Lemon curd

Leg aan de andere kant een goede schep van oma's lemon curd.

Karamelsaus

Schep de karamelsaus uit het bakje van de sticky toffee over het dessert.

Koekcrumble

Besprenkel het dessert met de koekcrumble.

**In een handomdraai op tafel.
En Fuckin' Lecqer. Proost!**