

## Salade van Hollandse garnalen, aardappel en ei, afgemaakt met Imperial kaviaar

### Vorbereiding (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamer temperatuur komen.
2. Zet alvast een pan water op voor het volgende gerecht.
3. Snijd de radijs in dunne plakjes.
4. Meng de sla, de kruiden en de radijs in een kom met de vinaigrette zoals op de video.

### Bord opmaken

1. Leg een ronde steker in het midden van het bord (de steker kan je eventueel met aluminium zelf maken, gebruik een rond glas als mal waar je de folie omheen spant).
2. Schep de garnalensalade in de steker en stamp licht aan zoals op de video.
3. Haal de steker voorzichtig van de salade af.
4. Leg de sla en kruiden boven op de salade zoals op de video.
5. Schep met een theelepel de kaviaar boven op de sla (let op: gebruik geen zilveren lepel).
6. Verdeel de groene kruidensaus om het gerecht.

# SOUS

connoisseurs



Groene kruidensaus



Imperial kaviaar



Vinaigrette



Aardappel, ei, garnalen



Sla en kruiden



Radijs

## Zachtgegaarde kabeljauw met pittige spitskool en spek, saus van versus en vadouvanolie

### Vorbereiding (zie ook video)

1. Haal alle ingrediënten uit de koeling.
2. Zet het vuur onder de pan met heet water heel zacht of uit zodat het water niet meer kookt.
3. Leg de vacuumzakken met de kabeljauw en de spitskool in het hete water. Deze zullen na ongeveer 5 minuten voldoende warm zijn (bij meerdere vacuümzakken voor meer personen zal dit langer moeten).
4. Verwarm de diepe borden voor in de oven bij lage temperatuur of in heet water.
5. Zet het vuur onder de pan weer hoog voor het volgende gerecht als de vacuumzakken er uitgehaald zijn.

### Bord opmaken

1. Knip de vacuumzak met de spitskool open en schep een flinke eetlepel op het bord.
2. Knip de zak met de kabeljauw open terwijl je zorgt dat deze rechtop blijft zodat de saus er niet uitloopt.
3. Haal met een lepel de kabeljauw uit de zak en leg op de spitskool met spek.
4. Schep een paar eetlepels saus uit dezelfde zak over de kabeljauw.

# SOLIS

connoisseurs



Kabeljauw, verjus, vaudovainolie



Spitskool met spek

## **Gestoofde reebout, paddenstoelen-truffelravioli, groene asperges en champignonsaus met truffel**

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

1. Haal alle ingrediënten uit de koeling.
2. Zet het vuur onder de pan met heet water heel zacht of uit zodat het water niet meer kookt.
3. Leg de vacuumzakken met de ree en de ravioli in het hete water. Deze zullen na ongeveer 10 minuten voldoende warm zijn (bij meerdere vacuümzakken voor meer personen zal dit langer moeten).
4. Verwarm de diepe borden voor in de oven bij lage temperatuur of in heet water.

### **Bord opmaken**

1. Leg een ronde steker in het midden van het bord (de steker kan je eventueel met aluminium zelf maken, gebruik een rond glas als mal waar je de folie omheen spant).
2. Knip de vacuumzak met de ree open en schep een flinke eetlepel in de steker en stamp licht aan.
3. Knip de zak met de ravioli open terwijl je zorgt dat deze rechtop blijft zodat de saus er niet uitloopt.
4. Haal met een lepel de ravioli uit de zak en leg op de ree.
5. Haal 2 aspergestukken uit de zak en leg kruislings op de ravioli.
6. Giet de champignon-truffelsaus vanuit de zak voorzichtig over het gerecht. Zie de video.

# SOUS

connoisseurs



Stouff van ree



Ravioli, asperge, champignon-truffelsaus

## Tartelette gevuld met karamel, koffiemousse en pure chocolade ganache

### Vorbereitung (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de koeling.
2. Klop in een kom de chantilly lobbig.

### Bord opmaken

1. Leg de tartelette in het midden van het bord.
2. Schep daar de chantilly bovenop.

# SOUS

connoisseurs



Chocolade tartelette



Chantilly