



Rouleaux van pompoen met kaviaar

Vorbereiding (zie ook video)

1. Haal alle ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.

LET OP: De hoeveelheid ingrediënten is soms wat meer dan je nodig hebt voor een fraaie opmaak. Je kunt de foto/video als leidraad nemen. Lees alle instructies eerst goed door.

Bord opmaken

1. Knip een 1/2 cm van de onderkant van de spuitzak met pompoen vinaigrette.
2. Leg daar de rouleaux bovenop.
3. Schep een lepel kaviaar op de rouleaux.
4. Prik een aantal pompoenpitten in de kaviaar.
5. Maak af met de Cress.

SOLIS

connoisseurs



Rouleaux van pompoen



Pompoen vinaigrette



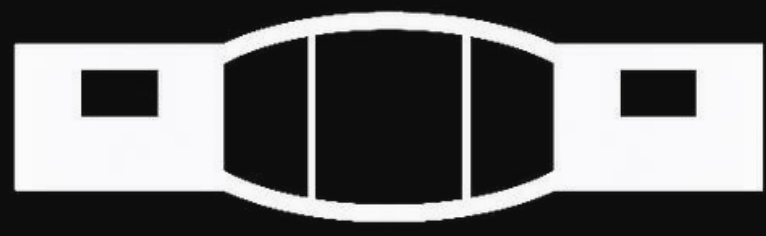
Pompoenpitten



Daikon cress



Kaviaar



P A R K H E U V E L

MRIJ Rundertartaar, kwartelei, little gem, haringkuit-kaviaar

SOUIS
connoisseurs

Vorbereiding

1. Haal de ingrediënten uit de koeling.
2. Breng een pannetje water aan de kook
3. Meng de tartaar met "aanmaaktartaar" (niet per se alles gebruiken maar naar smaak toevoegen).
4. Breng op smaak met peper en zout.
5. Laat 15 minuten op kamertemperatuur komen (is beter voor de smaak).
6. Snijd de radijs in dunne reepjes.
7. Kook de kwarteleitjes 2-3 minuten. Laat "schrikken" met koud water, laat afkoelen en pel ze dan.

LET OP: De hoeveelheid ingrediënten is soms wat meer dan je nodig hebt voor een fraaie opmaak. Je kunt de foto/video als leidraad nemen. Lees alle instructies eerst goed door.

Bord opmaken

1. Zet een steker in het midden van het bord en schep daar de tartaar in. Of als je geen steker hebt een aantal eetlepels tartaar midden op het bord scheppen. Druk licht aan.
2. Spuit ongeveer 10 stippen picallily op de tartaar.
3. Verdeel het zuur, de kwarteleitjes, de pijnboompitten, little gem en de radijs boven op de tartaar.
4. Maak af met de salad-pea en haal de steker van het bord af.

SOUS

connoisseurs





Bresse Kip ravioli, langoustines, bospaddenstoelen, kreeftensaus

Vorbereiding

1. Bij onderstaande instructies zijn meerdere pannetjes nodig. Zet als nodig de ingrediënten na verhitting in een voorverwarmde kom apart.
2. Breng water aan de kook in een steelpan.
3. Verwarm de kreeftensaus, mag even koken.
4. Paddenstoelen verwarmen tot lauwwarm.
5. Verwarm de jus (kan au bain marie).
6. Laat de koekenpan goed heet worden en verhit de olie. Bak de langoustines 1 minuut aan op één kant en dan kort op de andere kant. Breng op smaak met een klein beetje zout en peper.
7. Haal de ravioli uit de vriezer en laat een paar minuten iets ontdooien.
8. Bestrooi de ravioli aan beide kanten met wat bloem (deze voorzichtig aanpakken).
9. Zet het vuur zachter zodat het water zachtjes kookt.
10. Verwarm de ravioli voorzichtig in kokend water met zout en een beetje olie gedurende 4-5 minuut tot de ravioli beetgaar is.
11. Verwarm de borden voor.

Bord opmaken

1. Schep de paddenstoelen op het midden van een voorverwarmd bord. Druk met de lepel licht aan.
2. Leg de ravioli op de paddenstoelen.
3. Leg op de ravioli de gebakken langoustine.
4. Schuim de kreeftensaus kort op met een garde of staafmixer.
5. Schep de kreeftensaus om het gerecht.
6. Schep wat gevogeltejus erop.
7. Maak het gerecht af met bieslook.

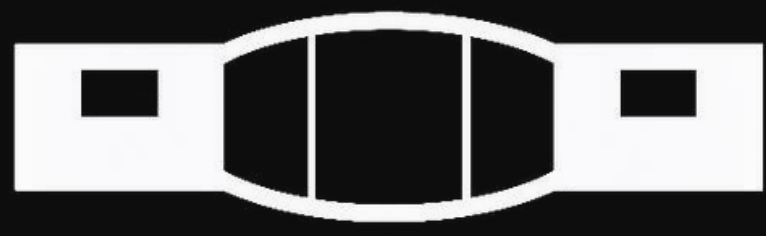
SOUS

connoisseurs



www.cooklikeachef.nl





P A R K H E U V E L

Beef tea dubbel getrokken ossenstaart, consommé, selderij, madeira

SOUIS
connoisseurs

Vorbereitung (zie ook video)

1. Zet voor nagerecht de crèmeaux en de ganache in de vriezer mocht dat nog niet gebeurd zijn.
2. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
3. Verwarm de bouillon in een pan tot het kookt.
4. Schudt de slagroom tot deze lobbijg is. Eventueel ook nog in een kom iets opkloppen.
5. Verwarm de kommen of soepborden voor in de oven op de laagste stand of in heet water.
6. Verwarm alvast de oven voor op 200 graden voor het hoofdgerecht.

Bord opmaken

1. Schep een lepel geplukte ossenstaart in in de kom.
2. Schep daar weer een lepel knolselderij bovenop.
3. Giet daar de hete bouillon overheen.
4. Schep daar een laag lobbige room bovenop.
5. Maak af met wat kerriepoeder, de aardappelkrokant en de bieslook.

SOLS

connoisseurs



Knolselderij brunois



Geplukte ossenstaart



Ossenstaart bouillon



Aardappel krokant



Bieslook



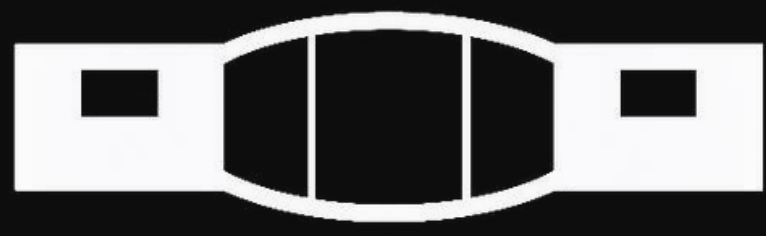
Slagroom



Kerriepoeder



Slagroom



P A R K H E U V E L

Black Angus Brisket, Gebraiseerde witlof, Lapsang- Souchong, doperwten, kwartelei

SOUIS
connoisseurs

Voorbereiding (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Zet twee pannetjes met water op het vuur.
3. Breek de kwarteleitjes en bewaar de dooiers en het eiwit samen in een kom.
4. Zet het vuur zacht en leg de vacuumzak met de Black Angus brisketten 7-10 minuten in het hete water.
5. Verwarm de doperwtencrème zachtjes in een pan.
6. Verwarm de gebraiseerde witlof in een pan met een klein beetje boter.
7. Verwarm de bouillon in een pan.
8. Haal de andere pan van het vuur en giet een klein beetje azijn in het water.
9. Maak een draaikolk zoals op de video.
10. Giet hier de kwartelei dooiers met het eiwit in en laat een kleine minuut draaien (zie de video, is echt makkelijk).
11. Verwarm de borden voor.

Bord opmaken

1. Leg de witlof midden op het bord.
2. Leg daar de Black Angus brisket op.
3. Schep daar drie lepels doperwtencrème bovenop.
4. Giet de bouillon er omheen.
5. Haal de gepocheerde kwarteleitjes uit de pan.
6. Leg er één op de brisket en één aan iedere kant ernaast.
7. Maak af met de waterkers en de gefrituurde kappertjes.

SOUS

connoisseurs



Black Angus brisket



Gebraiseerde witlof



Kwartelei (3pp)



Gefrituurde kappertjes



Waterkers



Doperwtencrème



Lapsang-Souchong bouillon



Ravioli



Lapsang-Souchong
bouillon



Doperwtencrème



Lapsang-Souchong
bouillon



Tiramisu met stroopwafels, stroopwafellikeur en blauwe bessen

Vorbereiding

1. Haal de mousse uit de vriezer en leg op het bord.
2. Laat zeker een minuut of 6 ontdooien.

LET OP: De hoeveelheid ingrediënten is soms wat meer dan je nodig hebt voor een fraaie opmaak. Je kunt de foto/video als leidraad nemen. Lees alle instructies eerst goed door.

Bord opmaken

1. Leg de mousse in het midden van het bord, druk het een beetje aan zodat er een dam gevormd wordt en giet wat stroopwafel likeur in het midden van de cirkel en laat het zichzelf verspreiden.
2. Zet om en om de chocolade- en koffiekrokant in de mousse.
3. Maak af met het fruit (niet op de foto).

SOUS

connoisseurs



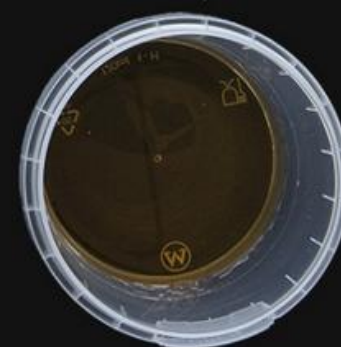
Mousse



Chocolade en
koffiekrokant



Bessen



Stroopwafel
likeur



Mousse



Krokant



Mousse, krokant
en Likeur