



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