



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



Kwartelei



Haringkuit