

P A R K H E U V E L

Rode Biet Dry-aged, kwartelei, little gem, radijs, pijnboompitten

SOUIS
connoisseurs

Vorbereiding

1. Haal de ingrediënten uit de koeling.
2. Breng een pannetje water aan de kook
3. Meng de rode biet met "aanmaakbiet" (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 biet in. Of als je geen steker hebt een aantal eetlepels biet 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

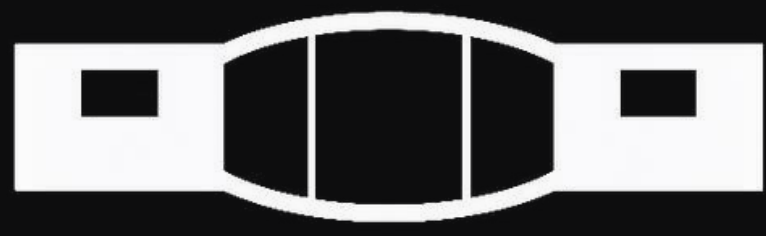
connoisseurs



Allergenen



Kwartelei



P A R K H E U V E L

Linzen ravioli, shimeji, paddenstoelencrèmesaus

SOUS
connoisseurs

Vorbereitung

1. Bij onderstaande instructies zijn meerdere pannetjes nodig. Zet als nodig de ingrediënten na verhitting in een voorverwarmde kom apart.
2. Haal de ravioli uit de vriezer.
3. Breng water aan de kook in een steelpan.
4. Bestrooi de ravioli aan beide kanten met wat bloem (deze voorzichtig aanpakken).
5. Verwarm de gehakte paddenstoelen in een pan tot deze lauwwarm zijn.
6. Verwarm de paddestoelencrèmesaus.
7. Laat de koekenpan goed heet worden en verhit de olie. Bak de bundelzwammen tot ze heet zijn. Breng op smaak met een klein beetje zout en peper.
8. Zet het vuur zachter zodat het water zachtjes kookt.
9. Verwarm de ravioli voorzichtig in kokend water met zout en een beetje olie gedurende 2-3 minuut tot de ravioli beetgaar is.
10. Verwarm de borden voor.

Bord opmaken

1. Schep de paddestoelen op het midden van een voorverwarmd bord. Druk met de lepel licht aan.
2. Leg de ravioli's op de paddenstoelen.
3. Leg op de ravioli's de gebakken bundelzwammen.
4. Schuim de de paddestoelencrèmesaus kort op met een garde of staafmixer.
5. Schep de paddestoelencrèmesaus om het gerecht. Maak het gerecht af met bieslook.

SOUS

connoisseurs



Allergenen



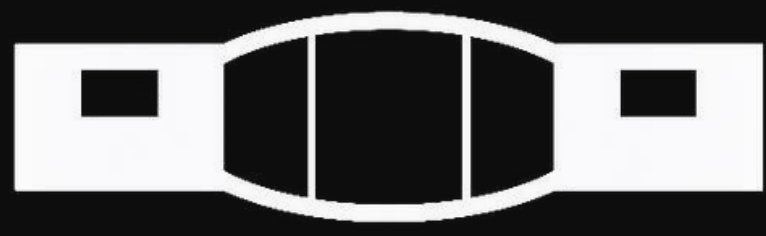
Ravioli



Ravioli



Ravioli,
paddenstoelencrèmesaus



P A R K H E U V E L

Miso Aubergine, Lapsang-souchong, notenmix, zwarte knoflook, tuinkers

SOUIS
connoisseurs

Vorbereitung

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Verwarm de oven voor op 180 graden.
3. Zet de miso aubergine voor ongeveer 7 minuten in de oven tot deze van binnen heet is.
4. Verwarm de zwarte knoflookcrème in een pan.
5. Verwarm de Lapsang-Souchong bouillon in een pan.
6. Haal de miso aubergine uit de oven en verdeel de notenmix er overheen.
7. Verwarm de borden voor.

Bord opmaken

1. Leg de miso aubergine in een diep bord.
2. Schep er 3 lepels zwarte knoflookcrème bovenop.
3. Verdeel daar de tuinkers overheen.
4. Giet de Lapsang-Souchong bouillon naast de aubergine.
5. Druppel de groene kruidenolie in de bouillon.



SOLIS

connoisseurs



Miso aubergine



Knoflookcrème



Bieslook



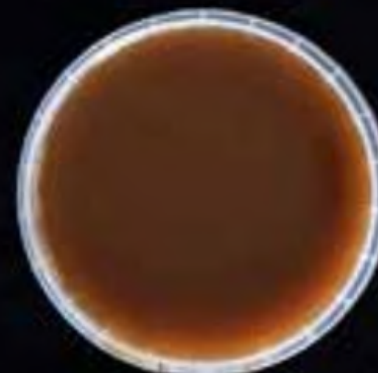
Tuinkers



Groene kruidenolie



Notenmix



Lapsang-Souchong bouillon

Allergenen



Knoflook crème



Miso aubergine en
Lapsang-Souchong
bouillon



Miso aubergine en
Lapsang-Souchong
bouillon



Tiramisu met stroopwafels, stroopwafellikeur en blauwe bessen

Allergenen

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



Allergenen



Mousse



Krokant



Mousse, krokant
en Likeur