

THUIS MET DAALDER: PASEN

SOUS

Vlees en Vis menu



Benodigheden:

- Pan met water
- 1 Klein pincet
- 1 Groot pincet
- Spatel (houten lepel of pannenlikker)
- Twee messen
- Palet (scepje)
- Kookwekkertje (of gebruik je telefoon)
- Plateautjes voor de oven (bakplaatje)
- Bakje met lepels
- Koekenpannen
- Gewoon pannetje
- Mengkommen
- Snijplank
- Oven
- Theedoek

Voordat je begint:

1. Warm de oven voor op 180 C° en bak het brood in 6 minuten af.
2. Om spatten te voorkomen, wikkel de Ballantine in papier.

Voorgerecht – Tartaar van Tomaat

Stap 1: Controle ingrediënten

Controleer of alle 7 ingrediënten aanwezig zijn: Aangemaakte gedroogde tomaten - gedroogd brioche brood met zeewier - verse kruiden - preikiemen - kruidenolie - spuitzak met burrata - spuitzak met crème van basilicum.

Stap 2: Voorbereiding van de tomatensalade

Meng de helft van de olie door de aangemaakte gedroogde tomaten om het smeüiger te maken. Verdeel dit mengsel op het midden van het bord.

Stap 3: Presentatie op het bord

Plaats het mengsel van de tomaten mooi in het midden van het bord, zorg voor een gelijkmatige verdeling

Stap 4: Toevoeging van de crème van basilicum

Spuut de basilicumcrème in dotjes tussen de tomatentartaar, zodat elke hap verschillende smaken biedt.

Stap 5: Toevoeging van de kruidenolie

Druppel kruidenolie speels over het gerecht om de kleuren mooi naar voren te brengen.

Stap 6: Toevoeging van de slablaadjes en viooltjes

Leg de slablaadjes boven op de tomatentartaar om hoogte te creëren voor een mooie presentatie. Haal de groene stengeltjes van de viooltjes af en plaats de blaadjes speels op het gerecht.

Stap 7: Toevoeging briochebrood met zeewier

Plaats het gedroogde brioche brood met zeewier mooi naast de tartaar.

Stap 8: Geniet van de tomaten tartaar

Geniet van de heerlijke salade met gedroogde tomaat, burrata en zeewierbrioche.



Tussengerecht – Paddenstoelen Ravioli

Stap 1: Voorbereiding van het water en de oven

Breng een pannetje water aan de kook.

Verwarm de oven voor op 80 C° en plaats en zet er 2 borden in om warm te houden.

Stap 2: Controle ingrediënten

Controleer of alle 6 ingrediënten aanwezig zijn:

Bloemkoolpuree - Ravioli gevuld met Bospaddenstoelen - Saus van Bospaddenstoelen

- Daslookolie - Sla - Schorseneerchips.

Stap 3: Koken van de ravioli

Kook het water en voeg de zakjes met ravioli, de saus van bospaddenstoelen en bloemkoolpuree toe.

Zet het vuur uit en verwarm de ravioli, de saus en de bloemkoolpuree en de saus van bospaddenstoelen in 3-4 minuten in het hete water.

Zorg ervoor dat de vacuümzakjes onder water staan om scheuren te voorkomen.

Stap 4: Voorbereiding van de borden

Haal de borden uit de oven en houdt een theedoek bij de hand.

Stap 5: Serveren van de ravioli

Haal het zakje met ravioli voorzichtig uit het water en plaats ze op een theedoek.
Spuut de bloemkoolpuree in het midden van de borden.

Open de zakjes ravioli- en paddenstoelensaus voorzichtig en giet de daslookolie vermengd met saus over de ravioli.

Leg de schorseneerchips in het midden van de ravioli.

Stap 6: Afwerking

Garneer het gerecht met sla en cressen.

Stap 7: Genieten van het gerecht

Eet smakelijk!



Tussen – Pulpo met Fregola

Stap 1: Controle ingrediënten

Controleer of alle 9 ingrediënten aanwezig zijn: Artisjokken in saus - mascarpone met Parmezaanse kaas – fregola – salade - gepofte wilde rijst – grapefruit – bleekselderij - vegetarische bouillon - shimeji (paddenstoelen).

Stap 2: Opwarmen van de pulpo

Breng een pannetje water aan de kook en warm de pulpo in ongeveer drie minuten op.

Stap 3: Voorbereiding van de fregola

Bak de shimeji paddenstoelen met een beetje olie en blus af met bouillon.

Voeg de voorgegaarde fregola toe en roer de mascarpone en Parmezaanse kaas erdoor totdat het een gladde massa wordt.

Stap 4: Opbouwen van de lagen

Verdeel de fregola op de bodem van het bord en voeg grapefruit, bleekselderij en gepofte rijst toe.

Leg de pulpo hier bovenop en verdeel de saus met gefermenteerde peper gelijkmatig.

Stap 5: Serveren

Serveer het gerecht met de sla voor wat frisheid.

Stap 6: Genieten van het gerecht

Eet smakelijk!



Hoofdgerecht – Ballantine van Parelhoen

Stap 1: Voorbereiding van de oven en water

Verwarm de oven voor op 80 C° en houd hierin de borden warm. Zet een pannetje met water op het vuur.

Stap 2: Controle ingrediënten

Controleer of alle 7 ingrediënten aanwezig zijn: Compote van ui - voorgedaarde kool – chips - saus van parelhoen met sinaasappelschil en kaneel - pompoen op zuur – olie - luchtige aardappelmousseline met epoisse.

Stap 3: Start de bereiding

Als het water kookt, zet het vuur uit en verwarm de aardappelmousseline (in spuitzak), de saus van parelhoen met sinaasappelschil en kaneel en de gedaarde kool in 4 minuten in het hete water.

Haal de Ballantine uit het papier.

Stap 4: Bakken van de Ballantine

Bak de Ballantine in een pan met een beetje olie. Gebruik een tang.

Bereid een plateau voor om de Ballantine in de oven te plaatsen.

Let op de goudbruine kleur en plaats deze kort in de oven (let op spatten).

Stap 5: Voorbereiding van bijgerechten

Open de bakjes met bijgerechten.

Stap 6: Toevoeging van de aardappelmousseline

Haal het zakje met de aardappelmousseline en compote van ui uit het kokende water.

Snijd een puntje van het zakje met de aardappelmousseline en plaats deze in het midden van het bord.

Maak een kuiltje met een lepel.

Stap 7: Serveren

Haal de Ballantine en de borden uit de oven.

Plaats pompoen aan de rechterkant en leg de Ballantine dakpansgewijs in het midden.

Voeg compote van ui aan de ene kant toe en drapeer de saus er eromheen.

Druppel kruidenolie tussen de ingrediënten.

Voeg kool en groentechips speels toe aan het gerecht.

Stap 8: Genieten van het gerecht

Geniet van het kleurrijke en smaakvolle gerecht met variant aan texturen en smaken.



Dessert - Meringue Appel/ Citroen

Stap 1: Controle ingrediënten

Controleer of alle 6 ingrediënten aanwezig zijn: taartjes gevuld met lemoncurd - meringue - verse frambozen - frambozengel - crumble van pompoenpitten - atsina cress.

Stap 2: Plaatsen van de taartjes op het bord

Plaats de taartjes mooi in het midden van het dessertbord.

Stap 3: Vullen van frambozen met frambozengel

Vul de frambozen met frambozengel en voeg nog drie kleine dotjes aan de zijkanten van de taartjes toe.

Stap 4: Toevoegen van crumble van pompoenpitten

Voeg de crumble van pompoenpitten toe.

Stap 5: Plaatsen van atsina cress

Gebruik voor elk persoon een bakje met atsina cress op en plaats een atsina cress op elk dotje frambozengel.

Stap 6: Presentatie van het dessert

Controleer of alles mooi gepresenteerd is op het bord.

Stap 7: Serveer en geniet

Geniet van het dessert en de bonbons om het diner mee af te sluiten!

