



Bereidingsinstructies

SOUS

**Zeebaars, Limoen,
Soja Tapioca,
Wasabigrème, Sesam,
Emping**



VOORBEREIDING

1. Zet alvast voor het nagerecht de parfait en de taart in de vriezer.

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

BORD OPMAKEN

1. Leg de sashimi van zeebaars op het bord.
2. Maak deze op smaak met limoenrasp en wat (zee)zout.
3. Schep drie lepels tapioca op de zeebaars.
4. Knip een klein schuin puntje (ongeveer 3 mm) van de onderkant van de spuitzak.
5. Spuit de wasabigrème over de zeebaars en de tapioca.
6. Verdeel daarboven wat sesamzaadjes
7. Maak af met de emping.



**Piepkuiken "Koksmutsje",
Doperwtcrème, Doperwten,
Kruim, Baharat-jus,
Peterselie-olie, Tuinkers,
Beurre de Paris**

VOORBEREIDING

1. Laat alle ingrediënten op kamertemperatuur komen.
2. Zet een steelpannetje en ovenschaal klaar.
3. Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius.
4. Bak de piepkuiken kort in boter met wat olie zodat deze bruin wordt. Doe dan 8 minuten in de oven.
5. Verwarm de doperwtcrème in een pannetje. Verdun eventueel met wat water.
6. Warm de doperwten en tuinbonen op met wat van de beurre de Paris.
7. Maak op smaak met een beetje peper en zout.
8. Verwarm de jus in een pannetje.
9. Verwarm de borden even voor in warm water.

BORD OPMAKEN

1. Leg het piepkuiken op het bord en doe het "koksmutsje" over het pootje.
2. Breng het piepkuiken op smaak met wat peper en een beetje zout.
3. Schep een flinke lepel doperwtcrème op het bord.
4. Schep daar een lepel doperwten en tuinbonen bovenop.
5. Verdeel daarboven wat kruim en tuinkers.
6. Maak af met de jus en peterselie olie.



**Taart, Parfait van gezouten
caramel, Chocoladesaus,
Sinaasappelsaus, Crumble**

VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en de taart en parfait uit de vriezer. Laat ontdooien.
2. Verwarm de chocolade- en sinaasappelsaus.

BORD OPMAKEN

1. Schep een lepel sinaasappelsaus en een lepel chocoladesaus op het bord.
2. Maak mooie spatten door zacht met de achterkant van de lepel op de saus te tikken. (Doe wel eerst een schort om)
3. Leg de taart op het bord.
4. Schep 2 lepels crumble op het bord.
5. Plaats de parfait op de crumble.