

Goud



Brood met luchtige boter, sambalolie, curry crumble en peterselie

Allergenen: Gluten, melk en sesam

Benodigdheden: oven en 1 eetlepel

Vorbereiding

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat alles 15 minuten op kamertemperatuur komen.
2. Zet het brood in de oven van 180 graden voor 7 minuten.

Bord opmaken

1. Schep de boter op een bordje en maak een kuil in de boter zoals op de video.
2. Giet daar de sambalolie in.
3. Verdeel de peterselie en de crumble over de boter.



Boter



Brood



Crumble



Peterselie



Sambalolie



SOUS



In koffie gepekeldde zalm met kokossaus, kruidenolie, wortel,
uit en komkommer

Allergenen: Vis

Benodigdheden: 1 eetlepel

Voorbereiding

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat alles 15 minuten op kamertemperatuur komen.
2. Verwarm de kokossaus tot het lauwwarm is en klop het egaal met een garde.
Kan door het bakje in warm water te leggen.
3. Meng de zoetzure ui, komkommer en wortel in een kom.

Bord opmaken

1. Schep een paar lepels kokossaus op een bord.
2. Giet daar wat kruidenolie over.
3. Leg de zalm in kokossaus met de olie.
4. Maak af met de zoetzure groente.



Gepekelde zalm



Kokossaus



Pickles ui



Pickles wortel



Pickles komkommer



Kruidenolie

SOUS



Knolselderij met filodeeg, yuzu, zeewieren en uienjus

Allergenen: Gluten, ei, vis, soja, melk en selderij

Benodigdheden: 2 pannetjes, 1 steker, 1 mes, 1 eetlepel

Vorbereiding

1. Verwarm de borden voor.
2. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat alles 15 minuten op kamertemperatuur komen.
3. Zet twee steelpannetjes klaar.
4. Warm de uienjus op in een pannetje, zorg ervoor dat het niet inkookt.
5. Warm de knolselderij op in het andere steelpannetje.

Bord opmaken

1. Zet een ronde steker midden in een bord.
Of maak deze zelf van aluminiumfolie.
2. Schep daar de knolselderij in en stamp het aan.
3. Snijd 2 mm van het spuitzakje met yuzu en groene peper.
4. Spuit een paar stippen op het filodeeg zoals op de video.
5. Verdeel de zeewieren over het deeg en leg deze bovenop de knolselderij.
6. Schep twee eetlepels uienjus om de knolselderij.



Filodeeg



Knolselderij



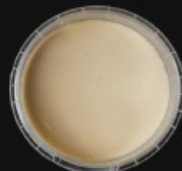
Yuzu/groene peper



Zeewieren



Uienjus



SOUS



Gestooftde kalf met pastinaak met kingboleet, pastinaakcreme, kruidencrumble en kalfsvinaigrette

Allergenen: Melk en selderij

Benodigheden: 2 pannetjes, 1 mes, 1 schaar, 2 eetlepels

Vorbereiding

1. Verwarm de borden voor.
2. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat alles 15 minuten op kamertemperatuur komen.
3. Verwarm de kalfsvinaigrette op tot het lauwwarm is en meng het doorelkaar met een garde.

Kan door het bakje in warm water te leggen

4. Zet een pan met water aan de kook.
5. Zet de hittebron zacht en leg de vacuümzak met kalfswang en de spuitzak met pastinaakcrème in het water.
6. Bak in een beetje olie de kingboleten goudbruin.
7. Haal na 15 minuten de kalfswang en de pastinaakcrème uit het hete water.
8. Snijd de boleten en de kalfswang door de helft zoals in de video.
9. Snijd of knip een stukje van de onderkant van de spuitzak af zoals op de video.

Bord opmaken

1. Spuit een flink rondje pastinaakcrème midden op het bord.
2. Leg daar de kalfswangen en de boleten op en naast. (Zie video)
3. Schep daar de kruidencrumble omheen.
4. Schep een lepel van de kalfsvinaigrette op en om het gerecht.



Kalfswang + jus



Pastinaakcrème



King boleet



Kruidencrumble



Kalfsvinaigrette

SOUS



Brownie met koffieparfait, Crème anglais, bramen en meringue

Allergenen: Gluten, ei en melk

Benodigheden: 1 mes en 1 eetlepel

Voorbereiding

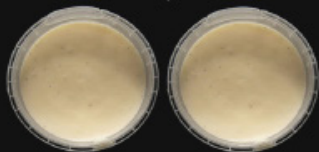
1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat alles 15 minuten op kamertemperatuur komen.
2. Haal de parfait uit de vriezer.
3. Snijd de brownie en de braam doormidden.

Bord opmaken

1. Leg de browniehelften tegen elkaar aan de rand van het bord.
Optioneel: Maak de brownie aan de bovenkant warm en glanzend met een föhn of brander.
2. Besprenkel de brownie met wat van het Maldon zout
3. Schep daar de Crème Anglaise naast.
4. Druk de parfait uit het bakje en plaats op de crème.
Maak de buitenkant van het bakje iets warm met je handen zodat de parfait er makkelijk uitglijdt.
5. Leg de bramen op en naast de parfait.
6. Zet de schotsen Meringue tegen de parfait en de brownie.



Koffie parfait



Maldon zout



Atsina cress



Crème Anglaise



Bramen



Meringue schots



Brownie



SOUS