

DE LINDEHOF



Procureur



Kreeft (bij 2 personen schaar en staart, bij 1 persoon schaar of staart)



Pompoenpurée



Tomaat



Zuring of vene cress



Boter



Tofu

DE LINDEHOF

Kreeft met langzaam gegaarde procureur en saus van Koreaanse tofu

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.
2. Verwarm de oven voor op de laagste stand. (80 graden)
3. Zet een (steel)pannetje klaar, een grote pan, en een koekenpan.
4. Kook een pan water en zet daarna op de laagste stand zodat het net niet meer kookt.
5. Leg hierin de kreeft, de procureur en de pompoenpurée. (na 5 minuten mag de procureur eruit.)
6. Smelt een klontje boter in de koekenpan en bak de stukken procureur goudbruin aan beide kanten. Houd deze warm in de lauwwarme oven.
7. Verwarm ook de borden voor in de oven.
8. Verwarm al roerend de tofusaus in een pannetje.
9. Haal de kreeft en de pompoenpurée uit het water.
10. Snijd de kreeft in stukken zoals in de video.

BORD OPMAKEN

1. Knip een klein schuin puntje (ongeveer 3mm) van de onderkant van de spuitzak met pompoenpurée en spuit een flinke stip in het midden van het bord.
2. Leg daar de procureur naast.
3. Leg de kreeft op het bord zoals op de video of foto.
4. Spuit nog een stip pompoenpurée bovenop de procureur.
5. Verdeel de tomaat en een flinke lepel jus op het bord.
6. Maak af met de cress.

DE LINDEHOF



Misocrème



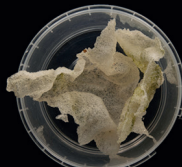
Kabeljauw



Kreeft



Rendang spitskool



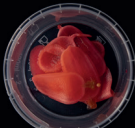
Rijstvel



Brandade



Sea fennel/bloemen



Zoetzure radijs



Boter



Saus van kokos en sereh

DE LINDEHOF

Kabeljauw met rendang van spitskool, kreeft en saus van kokos en sereh

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de koelkast.
2. Zet 4 (steel)pannetjes en een koekenpan klaar. Niet genoeg pannen? Verwarm de ingrediënten en houd deze op temperatuur in een voorverwarmde schaal.
3. Zet een pan met water op het vuur.
4. Verwarm al roerend in aparte pannen op laag vuur de rendang spitskool, de kokos (sereh) saus en de brandade.
5. Leg de kreeft 4 minuten in de verpakking in de pan met heet water. (Zet het vuur uit nadat het water kookt.)
6. Strooi wat zout op de witte kant van de kabeljauw.
7. Bak de kabeljauw in olie (en op het laatst een klontje boter) om en om goudbruin (2-3 minuut per kant, de zijkant mag niet meer glazig zijn).
8. Verwarm de borden voor. (in de oven of met heet water)

BORD OPMAKEN

1. Schep een eetlepel rendang spitskool in het midden van het bord.
2. Leg de gebakken kabeljauw op de rendang spitskool.
3. Haal de geweldde kreeft uit de verpakking en leg op de kabeljauw.
4. Maak een quenelle van de brandade zoals op de video en plaats deze met de lepel naast de kabeljauw.
5. Knip een klein schuin puntje (ongeveer 3mm) van de onderkant van de spuitzak.
6. Spuit een grote stip misocreme tussen de brandade en de kabeljauw.
7. Druk het rijstvel zacht in de brandade.
8. Maak het gerecht op met de sea fennel, de bloemen en een paar plakjes zoetzure radijs.
9. Schep als laatste de saus van kokos en sereh om het gerecht.

DE LINDEHOF



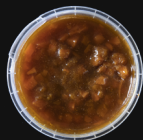
Iberico varken
1 stuk pp



Groente



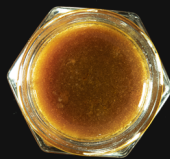
Doperwtengarnituur



Worteltartaar



Boter



Karweijus



Wortelpurée

DE LINDEHOF

Gestoofd Ibericovarken met bospeen, groenten en saus van karwij

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.
2. Verwarm de oven voor op de laagste stand. (80 graden)
3. Zet twee (steel)pannetjes klaar, een grote pan, en een koekenpan.
4. Kook een pan water en zet daarna op de laagste stand zodat het net niet meer kookt.
5. Leg hierin het Ibericovarken, en de wortelpurée. (na 5 minuten mag het Ibericovarken eruit.)
6. Smelt een klontje boter in de koekenpan en bak de stukken Ibericovarken en de wortelstaafjes goudbruin aan beide kanten. Houd deze warm in de lauwwarme oven.
7. Verwarm ook de borden voor in de oven.
8. Haal de wortelpurée uit het water.
9. Verwarm al roerend de groente met een beetje boter in een pannetje.
10. Verwarm de karweijus en de worteltartaar samen in een pannetje.

BORD OPMAKEN

1. Knip een klein schuin puntje (ongeveer 3mm) van de onderkant van de spuitzak met wortelpurée en spuit een flinke rondje in het midden van het bord.
2. Leg daar het Ibericovarken op.
3. Verdeel de groente op en naast het Ibericovarken zoals op de video of foto.
4. Schep een flinke lepel jus op het bord.
5. Maak af met de garnituur.

DE LINDEHOF



Gember en chocoladeparfait
2 quenelles pp



Chocoladekrokant



Chocoladeganache



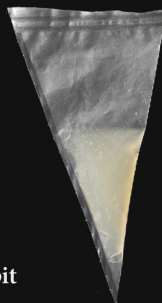
Boter



Pinda/chocoladecrème



Chococrumble/pijnboompit



Limoengel

DE LINDEHOF

Chocolademousse met pinda crèmeux en citrus

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de vriezer en haal voorzichtig vanaf de onderkant uit de bakjes met een klein vorkje de parfait en de ganache en plaats deze direct bevroren op het bord.
2. Warm de Pinda/chocoladecrème op zodat deze zacht wordt (Plaats het met bakje en al in een kommetje met een laagje warm water).
3. Vouw het spuitzakje aan de bovenkant om en vul met de crème.

BORD OPMAKEN

1. Knip een paar millimeter van de onderkant van de spuitzakjes met limoengel en Pinda/chocoladecrème.
2. Spuit 3 stippen crème en 5 stippen limoengel om de parfait en ganache.
3. Leg de krokant op de parfait en maak af met de crumble zoals op de foto of video.