

# AAN DE POEL

Kreeft, Australische gamba met flan van doperwt, granaatappel en dashi-bieslook vinaigrette

## VOORBEREIDING

1. Haal de flan van doperwt uit de vriezer en leg midden op het bord. (Laat deze even ontdooien)
2. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
3. Snijd de Australische gamba en de Koningskrab met een scherp mes in gelijke stukken zoals op de foto.

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. Verdeel de krab, de gamba en de gebrande broccoli stelen op de flan.
2. Leg op de gamba's een paar korrels grof zeezout.
3. Snijd 3mm van de onderkant van de spuitzak met limoengel en zet ongeveer 6 stippen boven op de ingrediënten zoals op de video.
4. Spuit daar weer een flinke dot limoengel bovenop.
5. Verdeel er dan de granaatappel pitten, wasabi kikkererwten en de bieslook overheen.
6. Leg een viooltje op het gerecht.
7. Schep er een lepel Dashi lota/bieslookolie over en naast het gerecht zoals op de foto.

# AAN DE POEL



Limoengel



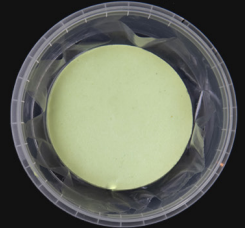
Kreeft



Australische gamba



Flan van doperwt



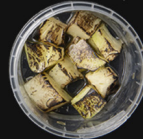
Zout



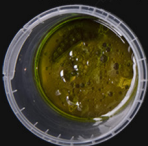
Granaatappel



Broccoli stelen gebrand



Dashi lota/bieslookolie



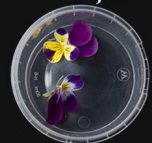
Wasabi kikkererwten



Bieslook



Viooltjes



# PARKHEUVEL

## Bresse Kip ravioli, langoustines, bospaddenstoelen, kreeftensaus

### VOORBEREIDING

1. Bij onderstaande instructies zijn meerdere pannetjes nodig. Zet als nodig de ingrediënten na verhitting in een voorverwarmde kom apart.
2. Breng water aan de kook in een steelpan.
3. Verwarm de kreeftensaus, mag even koken.
4. Paddenstoelen verwarmen tot lauwwarm.
5. Verwarm de jus (kan au bain marie).
6. Laat de koekenpan goed heet worden en verhit de olie. Bak de langoustines 1 minuut aan op één kant en dan kort op de andere kant. Breng op smaak met een klein beetje zout en peper.
7. Haal de ravioli uit de vriezer en laat een paar minuten iets ontdooien.
8. Bestrooi de ravioli aan beide kanten met wat bloem. (Deze voorzichtig aanpakken).
9. Zet het vuur zachter zodat het water zachtjes kookt.
10. Verwarm de ravioli voorzichtig in kokend water met zout en een beetje olie gedurende 4-5 minuut tot de ravioli beetgaar is.
11. Verwarm de borden voor.

### BORD OPMAKEN

1. Schep de paddenstoelen op het midden van een voorverwarmd bord. Druk met de lepel licht aan.
2. Leg de ravioli op de paddenstoelen.
3. Leg op de ravioli de gebakken langoustine.
4. Schuim de kreeftensaus kort op met een garde of staafmixer.
5. Schep de kreeftensaus om het gerecht.
6. Schep wat gevogeltejus erop.
7. Maak het gerecht af met bieslook.

# PARKHEUVEL



Kreeftensaus



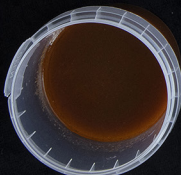
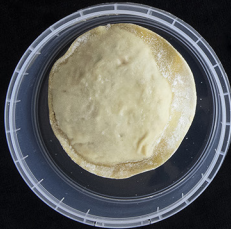
Paddenstoelen



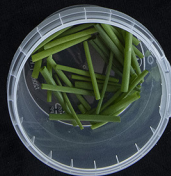
Langoustines



Ravioli



Jus



Bieslook



Bloem



# Restaurant 212

## Ossenstaart van de bbq met jus van rund, blauwe kaas, knolselderijcrème en lavas

### VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Zet 5 pannetjes klaar. (of was tussendoor af en houd het ingrediënt warm in een afgedekt kommetje).
3. Zet een pan met water aan de kook.
4. Verwarm de duxelles, de jus en de lak in aparte pannetjes.
5. Verwarm de asperges met een klontje boter en een klein scheutje water
6. Leg de vacuümzakken met de ossenstaart in het kokende water en zet het vuur af of laag. (Dit kan je eventueel doen voordat je met een vorige gang aan tafel gaat.)
7. Leg na 15 minuten de knolselderijpurée ook in het hete water.
8. Haal de ossentaart en de knolselderijpuree na 5 minuten uit het water.
9. Leg de ossenstaart op een schaalje en schep er een lepel lak bovenop en kwast deze rondom met een kwast of de achterkant van een lepel.
10. Besprenkel met de Maniquette peper.
11. Verwarm de borden voor.

### BORD OPMAKEN

1. Schep een lepel knolselderijpurée op het bord en maak een veeg met de achterkant van de lepel zoals op de video.
2. Leg daar de ossenstaart naast.
3. Maak een quenelle van de duxelles en schep naast de ossenstaart.
4. Leg twee asperges boven op de duxelles.
5. Maak af met de jus.

# Restaurant 212



Maniquette peper



Maldon zeezout



Ossenstaart lak



Duxelles



Blauwe kaasjús



Boter



Ossenstaart



Groene asperges



Knolselderijpurée

# NOOR FINE DINING

Tartelette gevuld met karamel, koffiemousse  
en pure chocolade ganache

## VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de koeling.
2. Klop in een kom de chantilly lobbig.

## BORD OPMAKEN

1. Leg de tartelette in het midden van het bord.
2. Schep daar de chantilly bovenop.

# NOOR FINE DINING



Chocolade tartelette



Chantilly