



Bereidingswijze 4-gangen chefsmenu

De ingrediënten mogen een half uur voor bereiding uit de koeling.

Het brood dient u af te bakken in een voorverwarmde oven van 180 graden 7/8 minuten.

Zet het bakje met de parfait van bloedsinaasappel in de vriezer.

Voorgerecht

Leg de salade van venkel in de coquille schelp, daarop komen de coquilleplakjes. Houdt de zeegroenten apart. Op de coquilleplakjes komt de gelei van hazelnoot en de crème van oester. De zeegroenten en de hazelnoten mogen op de crème. Roer als laatst de dressing van sambai/look goed door en schenk deze eromheen.

Tip: Knip de deksel van het bakje af waar de hazelnootgelei in zat en leg de coquille schelp erop, zodat deze stevig geserveerd kan worden.

Verlaag de temperatuur van de oven naar 140 graden.

Tussengerecht

Leg de zeebaars op een plateau en schuif deze voor 3 minuten in de oven. Verwarm de bloemkool crème en de sauce albufera in 2 aparte pannen op. Belangrijk dat beide pannen niet koken. Leg de zeebaars op het bord, daarover komt het poeder van roos en bottarga. Hiernaast komt de bloemkool crème met daar tegenaan de croutons. Bovenop komt de katsuobushi (flinterdunne snippers) en de dille, schenk tot slot de hibbiscusolie in het bord samen met de sauce albufera.

Hoofdgerecht

Snijdt de vijg in partjes zodat je per bord 3 stuks hebt. Zet een pan met water op het vuur en breng deze aan de kook. Als het water kookt mag de kalfswang met vacuumzak in de pan en mag het vuur omlaag. Het stoofvlees mag in een pan en deze laat u warm worden op laag vuur, zodat het niet aanbakt. Schuif de aardappeltaart voor 5 á 6 min in de oven. De meloes ui mag er de laatste minuut bij. Zet een kleine bakpan op het vuur en leg hierin de groene mosterd met een scheut water. Hierdoor wordt het een soort saus. De schorseneren mogen er (kort) bij, zorg dat de mosterdsaus aan de schorseneren hecht. Haal de kalfswang uit de pan en knip de vacuumzak open.

Leg op het bord de 3 aardappeltaartjes en leg tussen 2 taartjes de kalfswang. Leg boven op de aardappeltaart de scamorza en het stoof van kalf. De meloes ui en de schorseneren mogen naast de taartjes. Plaats de vijg boven op de kalfsstoof. De salsa verde mag over de wang heen en plaats rondom het gerecht de krokante olijven crumble.

Dessert

Leg de chocoladecake in het midden van het bord. Hierop komt de verse bloedsinaasappel, bloedsinaasappel gelei en de bloedsinaasappelparfait (uit de vriezer). Tot slot komt de yoghurt merengue boven op de gelei.

Eet smakelijk!

Scan de QR-code voor de uitleg van onze chefkoks.



Scan de QR-code voor een playlist bij het diner.

