

VOORJAARSMENU

Vorbereiding op het menu:

1. Een pan met water om aan de kook te brengen
2. Verwarm de oven voor op 180 graden
3. Schaar
4. Timer
5. Pincet & palet
6. Kom
7. (Koeken)pan
8. Eetlepels
9. Verschillende platte/ diepe borden

Gang 1 Hamachi – paarse sticker

1. Verwijder alvast alle deksels van de bakjes.
2. Begin met de hamachi speels op het bord naast elkaar neer te leggen.
3. Knip een hoekje van de avocado crème af en spuit mooie dotjes op de het dikke stukje van de filets.
4. Herhaal dit met dotjes van de mierikswortel naast de avocado crème
5. Verdeel de dressing tussen de stukjes vis in met een theelepel.
6. Gebruik een pincet of een vork om de rettich over het gerecht heen te verdelen.
7. Herhaal dit met de China Rose.
8. Knip een hoekje uit de bieslook olie en verdeel dit speelsgewijs over het gerecht. •
9. Maak af met de krokantjes

Gang 2 Gnocchi – oranje sticker

1. Zorg ervoor dat de oven verwarmd is op 180°C.
2. Voor dit gerecht moeten de borden worden verwarmd. Als je 2 borden wilt verwarmen zet je beide borden ongeveer 2 min in de oven. Zijn het meer borden? Stapel de borden dan gewoon op in de oven, alleen dan zal het iets langer duren voordat de borden verwarmd zijn. Verwijder alvast alle deksels van de bakjes.
3. Doe de gnocchi 4 minuten in een pan met kokend water.
4. Knip alvast van alle zakjes een klein hoekje af.
5. Voordat je het zakje met de gnocchi openknijpt check even of ze goed warm zijn.
6. Knip de bovenkant van het zakje met gnocchi af en gebruik een eetlepel om de gnocchi op het bord te leggen.
7. Doe in het midden van de gnocchi een flinke dot van de mais crème.
8. Maak met de hollandaisesaus 3 mooie dotjes aan de buitenrand.

9. Ga door met de frambozengel en maak hiermee 5 dotjes per bord verspreid over de gnocchi.
10. Verdeel de verse frambozen ook tussen de gnocchi.
11. Meng de French dressing door de salade van palmhart heen en drapeer dit in het midden van het gerecht.
12. Maak het gerecht af met de gedroogde kikos, verdeel deze over het de salade van palmhart heen.

Gang 3 Kabeljauw – gele sticker

1. Zorg ervoor dat de oven verwarmd is op 180°C.
2. Voor dit gerecht moeten de borden worden verwarmd. Als je 2 borden wilt verwarmen zet je beide borden ongeveer 2 min in de oven. Zijn het meer borden? Stapel de borden dan gewoon op in de oven, alleen dan zal het iets langer duren voordat de borden verwarmd zijn. Verwijder alvast alle deksels van de bakjes.
3. Zet de kabeljauw 6 minuten in een voorverwarmde oven.
4. Voordat je begint let goed op, de box bevat een crème van gekarameliseerde bloemkool en een vinaigrette van kalamansi. Deze zijn beide bruin van kleur. Het verschil kan je zien aan de dikte, de kalamansi vinaigrette is een saus en veel vloeibaarder.
5. Doe de jasmijn beurre blanc en de bloemkool puree voor 2 minuten in de pan met warm water om op te warmen.
6. Haal de kabeljauw uit de oven en check of die gaar is.
7. Knip een klein hoekje van de bloemkool puree af en doe een mooie dot in het midden van het bord.
8. Knip ook een hoekje van de jasmijn beurre blanc en verdeel dit over de borden.
9. Ga door met de kalamansi vinaigrette, knip hiervan ook een hoekje af. Drapeer dit rondom in de jasmijn beurre blanc zodat je hem mooi in cirkels ziet liggen.
10. Herhaal dit met de olie van lavas zodat je een soort schilderijtje van cirkels in het bord hebt van drie verschillende kleuren.
11. Haal de kabeljauw uit de oven en check of die gaar is.
12. Gebruik een pallet om de kabeljauw uit het bakje te halen en leg dit in het midden van het bord op de bloemkool puree.
13. Verdeel de prei kiemen op de kabeljauw.
14. Om het gerecht af te maken zet je de krokantjes van bloemkool speels tussen de kiemen.

Gang 4 Lamsnek – roze sticker

1. Zorg ervoor dat de oven verwarmd is op 180°C.
2. Voor dit gerecht moeten de borden worden verwarmd. Als je 2 borden wilt verwarmen zet je beide borden ongeveer 2 min in de oven. Zijn het meer borden? Stapel de borden dan gewoon op in de oven, alleen dan zal het iets langer duren voordat de borden verwarmd zijn. Zet alvast een pan op met

water en breng dat aan de kook. Wanneer het water kookt zet dan het vuur uit.

3. Doe de lamsnek 3 minuten in de pan met kokend water.
4. De laatste minuut van de lamsnek mogen de worteltjes en wortelpuree bij de lamsnek in de pan.
5. Haal in de tussentijd de deksels van de bakjes en knip van alle zakjes die niet verwarmd worden een hoekje af.
6. Haal de warme borden uit de oven.
7. Begin met de crème van Jasmijnrijst. Hiervan spuit je op 2 uur een mooie dot van de helft van het zakje. Net daaronder een dot van de kumquat gel, en daarnaast de kombu waarbij de grootte van de dot in volgorde van groot naar klein gespoten wordt.
8. Haal de overige zakjes uit de pan met heet water. We beginnen met de wortelpuree, knip hiervan de bovenkant af en gebruik een theelepel per bord op 12 uur. • Knip de worteltjes open en gebruik een pincet om de worteltjes net voor de puree mooi naast en op elkaar te leggen.
9. Knip voorzichtig de lamsnek open en gebruik een lepel om het stukje lamsnek eruit te halen en onder in het midden van het bord te leggen. Haal met de eetlepel een flinke schep jus uit het zakje om over de lamsnek heen te gieten.
10. Schenk de olie over de lamsnek en door de jus heen.
11. Als finishing touch leg je het krokantje van jasmijnrijst op de lamsnek.

Gang 5 Cheesecake – Donkerblauwe Sticker

1. Haal de cheesecake uit het aluminium bakje en leg op het bord.
2. Roer de vanillecrème in het bakje een beetje los.
3. Maak met een volle lepel een flinke dot op het bord.
4. Knip een puntje uit het zakje van de mandarijnen gel en doe per bord 1 mooie dot er op.
5. Verdeel de salade van citrus en munt over de cheesecake zodat deze over de hele lengte bedekt is met stukjes citrusvruchten.
6. Scheur de ponscake met je handen in kleinere stukjes en verdeel deze over de salade van citrus heen.
7. Bouw het dessert verder op door de meringues (5 stukjes per persoon) hier overheen te verdelen. Leg dit speelsgewijs neer.
8. Om het gerecht af te maken leg je de chips van mandarijn voorzichtig bovenop de cheesecake.