

Broodjes en boeren room boter :

Brioche 2 minuten 200 graden

Wit stokbroodje : 5 minuten 200 graden

Bruin bolletje: 5 minuten 200 graden

Boter even op kamer temperatuur laten komen

Paté van wild en pruimen chutney:

De paté door midden snijden (1 plak voor 2 personen) en even van te voren uit de koeling halen zodat het lekker op temperatuur kan komen, lekker combineren met de pruimen chutney.

Romig soepje van eekhoortjes brood en bos paddenstoelen:

Soepje uit het zakje halen en in een pannetje warm roeren, even kort door laten koken en luchtig roeren met een garde of staafmixer.

Oester met sjalotten azijn en citroen:

Steek de oester open op de volgende manier (zie hieronder) en combineer dit met de bijgeleverde garnituren.

Hoe open je een oester?



Platte oester

1. Om te vermijden dat de oester wegglijdt, leg je ze op een katoenen servet. Hou de oester stevig vast, met de platte schelp naar boven.
2. Steek het mes in de voet en wrik de oester zachtjes open door je pols van links naar rechts te kantelen, met het lemmet naar de bovenste schelp gericht.
3. Snij de spier door.
4. Hef het bovenste deel op en maak het los.



Holle oester

1. Hou de oester stevig vast, met de voet naar jou gericht. Plaats je duim op 1 cm van het uiteinde van het lemmet.
2. Steek het mes erin ter hoogte van de spier.
3. Snij de spier door.
4. Hef het bovenste deel op en maak het los.

Tartaar van langoustine met crème van lavas, salade van knolselderij, pata negra en bouillon van selderij en knolselderij

1. Haal de tartaar van langoustine even van te voren uit de koelkast zodat hij mooi op temperatuur kan komen
2. Plaats dit in een (diep) bord en zet hier een stuk of 4 mooie dotjes crème op.
3. Zet aan de andere kant een hoopje knolsalade met leg hier een plak pata negra ham op.
4. Strooi daar de kruim van knolselderij en ham op.
5. Giet een beetje knol bouillon langs het gerechtje.
6. Eet smakelijk



Kreeft “thermidor”

1. Haal de kreeft even van te voren uit de koelkast zodat hij goed op temperatuur kan komen.
2. Verwarm de oven voor op 160 graden.
3. Laat de folie op het bakje zitten en verwarm dit in ongeveer 7 minuten.
4. Elke oven is anders... check dus goed dat de kreeft op temperatuur is, het hoeft niet loei heet te zijn anders wordt de kreeft taai.
5. Eet smakelijk



Gebraden herten rug filet met claufotis van vijgen en specerijen, ganzenlever, pastinaak, bloedworst en jus van specerijen en hert.

1. Haal de rug filet een half uur voor het koken uit de verpakking. Leg ze op een bord op het aanrecht. Zo kan het vlees rustig op kamertemperatuur komen.
2. Strooi wat zout en peper op beide kanten van de rug filet.
3. Zet een koekenpan op hoog vuur en voeg wat olie toe aan de pan.
4. Leg de rug filet in de pan en bak ze 2-3 minuten per kant voor medium. Het vlees is dan nog mooi rosé van binnen. Wil je liever iets steviger vlees, bak hem dan nog zo'n 2 minuten.
5. Blijf het vlees tijdens het bakken in beweging houden. Dit kun je doen door het met een spatel of tang door de pan te bewegen. Gebruik hiervoor geen vork; als je in het vlees prikt, verliest het zijn sappen.
6. Voeg nog eventueel een blokje boter toe en laat even meebakken.
7. Haal na het bakken het vlees uit de pan, pak het in aluminiumfolie en laat het nog een paar minuten rusten.
8. Verwarm een oven voor op 160 graden, (als het goed is oven nog warm van het tussengerecht) en verwarm hierin de pastinaak en specerijen claufotis gedurende 5 minuten.
9. Het spuitzakje met kweepeer crème mag op kamer temperatuur worden geserveerd.
10. Bloem het bloedworstje en klop de overtollige bloem goed af, zet in een koekenpan een beetje olie op en bak hierin de bloedworst lekker aan beide kanten krokant.
11. Verwarm de saus in een klein pannetje en maak het gerecht net als op de foto op.
12. Eet smakelijk



Gekarameliseerde witte chocolade, warm financier cake, mandarijn compote en bouillon van mandarijn en munt.

1. Haal de puck van chocolade even van te voren uit de koelkast zodat het op temperatuur kan komen.
2. Verwarm de financier even kort in de oven gedurende 2 minuten zodat het lekker warm is.
3. Maak een strakke baan net als op de foto met de overige garnituren.
4. Schenk een beetje bouillon naast het gerechtje en steek tussendoor de citroen schuimpjes tussen de garnituren.
5. Verdeel de crumble tussen de financier en puck.
6. Kijk even trots naar je kunstwerkje en smullen maar 😊

