

## Voorgerecht:

***Rouleau van scharrelhoender met eendenlever, macademia noot, siroop van pedroxemenez sherry, creme van bloemkool en papier van truffelaardappel.***

### Inhoud van het gerecht:

- Cupje met couscous van bloemkool
- Gevacumeerde plak rouleau van scharrelhoender
- Gevacumeerde plak eendenlever terrine
- Cupje met macademia noten
- Mini cupje met siroop van pedro xemenez
- Cupje (papiertje onderin) paarse truffelaardappelkrokant
- Mini spuitzakje met bloemkoolcreme
- Mini cupje met fleur de sel



### Bereiding van het gerecht:

Haal de gevacumeerde rouleau plakken een uur voor het eten uit de koelkast. Maak het bordje op door de verschillende items als op het plaatje te dresser en zout de eendenlever terrine na met een paar korreltjes fleur de sel (zeezout).



## Tussengerecht:

**Warm gerookte tarbotfilet met saffraan risotto en romige saffraan tarbot saus, gepofte rijst noedels, zeemelde en gegrilde courgette**

### Inhoud van het gerecht:

- Vacumeerzakje tarbot
- Vacumeerzakje tarbot saffraan saus
- Vacumeerzakje risotto saffraan
- Vacumeerzakje gegrilde courgette
- Cupje met gepofte rijst noedels bestrooid met algen poeder
- Cupje met zeemelde



### Bereiding van het gerecht:

Pak een ruime pan met water en leg een porseleinen bordje in de pan, zodat de zakjes niet aan de bodem gaan plakken. Verwarm het water, maar laat het niet koken. Plaats vervolgens de geportioneerde dichte zakjes saus, risotto en courgette in de pan gedurende 10 minuten zonder dat het water kookt. Leg het zakje tarbot daar de laatste 3 minuten bij. Zet eventueel met een wasknijper de zakjes samen vast zodat ze weer makkelijk in één keer uit de pan te halen zijn.

Dresseer door de risotto in het zakje door te roeren en per persoon op het bord te verdelen (in het midden van het bord). Leg vervolgens voorzichtig de tarbot daar bovenop. Schenk de saus er overheen en leg daarna de courgette erop. Pak dan de met algenpoeder bestrooide gepofte noedels en leg deze zonder aan te drukken als een nestje over het gerecht heen en steek daar speels de takjes zeemelde in zoals op de foto te zien is.



## Hoofdgerecht:

***Gestoofde Black-Angus runder sukade in truffeljus met aardappeltruffelmousseline, rol van groene kool, paddenstoelenpoeder, truffel krokantje en rauwe champignon***

### Inhoud van het gerecht:

- Gevacumeerd zakje rundersukade in jus
- Gevacumeerd koolrolletje
- Spuitzakje aardappeltruffelmousseline met truffel
- Cupje met truffelkrokantje
- Gevacumeerd zakje met vinaigrette van aceto balsamico
- Cupje met gesneden rauwe champignons
- Cupje met tuinkers
- Mini cupje met paddenstoelenpoeder



### Bereiding van het gerecht:

Pak een ruime pan met water en leg een porseleinen bordje in de pan, zodat de zakjes niet aan de bodem gaan plakken. Verwarm het water, maar laat het niet koken. Leg de gevacumeerde zakjes en het spuitzakje 10 minuutjes in de pan en besprenkel ondertussen de champignons met de vinaigrette. Zet eventueel de zakjes met een wasknijper samen vast zodat ze weer makkelijk in één keer uit te pan te halen zijn.

Om te dresserén spuit je de aardappeltruffelmousseline in een mooie kronkel op het bord, kneed eerst even het zakje van de mousseline, zodat deze makkelijker opspuit. Snij vervolgens het zakje sukade open en schep deze met een grote schep of lepel in het midden van de mousseline en schep vervolgens nog wat saus uit het zakje over de sukade. Doe datzelfde met de koolrol en maak met de champignons en het truffelkrokantje wat hoogte in het gerecht door deze rechtop te zetten. Knip vervolgens de tuinkers erover heen.

Paddenstoelen poeder er over strooien vanaf ongeveer 30 cm hoogte en gauw lekker eten.



## Dessert

***In champagne gestoofde peer gevuld met amandelspijs, omwikkeld met Grieks haardeeg, champagne sabayon, crumble van Bastogne, ingekookte karamel en atsina cress.***

### Inhoud van gerecht:

- Spuitzakje met sabayon
- Bakje met bakpapier en de gevulde peren
- Cupje atsina cress
- Cupje crumble
- Mini spuitzakje met karamel



### Bereiding van het gerecht:

Verwarm de oven voor op 180 graden en bak de peertjes met het bakpapiertje op een passende ovenschaal in 12 minuten bruin. Voor het dresseren begin met de sabayon in het midden van het bord, strooi de bastogne crumble er royaal over. Zet de peer in het midden op de sabayon en stip de karamel met het spuitzakje op de peer en eventueel op het bord. Knip als laatste de atsina er over.



## Uitbreidingen:

- Kaas: € 10,00

Gesneden kaasjes 4 soorten (oude Remeker uit Utrecht, roodschimmel Fiore uit Ouderwijk, Messenklever uit noord Holland en Windesheimer schapenkaas uit Zwolle.) met dadels, vijgenmosterd en gebrande notenmix

- Wijn: € 15,00 per fles

Wit: Fleur du Mal, Côtes de Gascogne, Colombard, Sauvignon blanc en Gros Manseng 2017

Rood: Goru, Jumilla, Monastrell, Petit Verdot en Syrah 2017