

MOON

EXTRA

Kreeften soep • venkel

Pak voor dit gerecht alle ingrediënten met 3 groene stickers.

- Giet de kreeften bisque in een pan en breng dit aan de kook
- Voeg de rivierkreeftjes toe en kook dit 30 seconden mee
- Giet het daarna in een diep bord of een kom
- Verspreid daarna de venkel brunoise over
- Doe het zelfde met de citrusgel
- Maak het af met de venkel salade



Charcuterie van Brandt & Levie

Pak voor dit gerecht alle ingrediënten met 3 rode stickers.

- Toast de broodjes in een broodrooster of in een oven op 200 °C graden
- Leg de gesneden coppa op de helft van een bordje
- Leg de gesneden venkel worst ernaast
- Leg op een ander bordje de gesneden paté en de cornichons
- Leg hier de getoaste broodjes bij



Oergroenten • komijn • ghoa

Pak voor dit gerecht alle ingrediënten met 3 blauwe stickers.

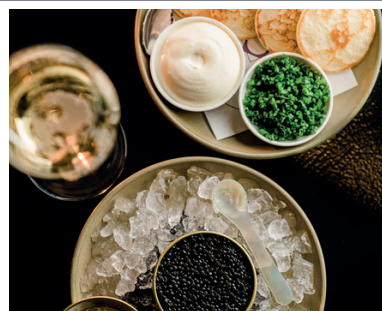
- Leg de oergroenten op een plateautje of in een ovenschaal
- Verwarm dit op 180° graden voor 5 minuten
- Smit de komijn emulsie in een bakje
- Smit daarna de korianderolie erop
- Breng de oergroenten op smaak met olijfolie, zout en peper
- Leg dit speels neer bij de komijn emulsie
- Maak het af met de koriandercresse



Kaviaar

Pak voor de kaviaar alle bakjes waar kaviaar op staat

- Verwarm de blini's voor 4 minuten op 180 graden
- Verdeel de creme fraiche en bieslook op 2 bakjes
- Geniet ervan!



Kaviaar