

Bereidingswijze menu:

Voordat je begint aan de bereiding van het voorgerecht, volg eerst de eerste stap van het nagerecht, zodat de granité volledig bevroren is.

Voorgerecht

Inhoud: gepekeld, gerookte kingfish – zoetzuur van koolrabi – sinaasappel – vinaigrette van appel – olie van groene kruiden en koriander – gepofte quinoa – groene kruiden

- Snij de plak kingfish in dunne plakjes sashimi
- Rol de koolrabi op als een rolletje
- Neerleggen op bord, om en om: plakje sashimi, rolletje koolrabi, plakje sashimi, rolletje koolrabi
- Leg de partjes sinaasappel over de sashimi en koolrabi heen, gebruik je creativiteit
- Verdeel de vinaigrette en de olie over het gerecht
- Verdeel de quinoa over het gerecht
- Maak een tuintje van de groene kruidjes en “plant” dit op het gerecht

Tussengerecht

Inhoud: strandkrabbesoep – bosui – taugé – nobashi garnaal – pepertjesolie – tuintje van shiso

- Snij de bosui in ringetjes
- Maak de taugé schoon: breek van allebei de kanten het topje af
- Leg de nobashi in een diep bord, recht in het midden
- Leg het shisotuintje aan de linkerkant tegen de garnaal aan
- Verdeel de bosui en taugé in het bord
- Warm de strandkrabbesoep op, enkele minuten tot de soep warm is, let op dat de soep niet kookt!
- Schenk de soep in het diepe bord
- Verdeel de pepertjesolie naar smaak over de soep

Hoofdgerecht

Inhoud: hoenderfilet – aardappelkaantjes – crème van zoete aardappel – bieslook – spitskoolrolletje – groententuintje: wortel, enoki, aspergescheut, bieslook – flan van zoete aardappel – gevogeltejus

- Rol het tuintje van groenten als rolletje en plaats deze links op het bord, bovenin
- Plaats de flan van zoete aardappel op het bord (kamertemperatuur), drie centimeter onder het tuintje
- Mise-en-place: verwarm de jus in een pannetje, niet koken – verwarm de aardappelcrème in een pannetje, niet koken – snij de bieslook zo fijn mogelijk en laat de innerlijke chef in je los
- Bak de hoender (kamertemperatuur) in een hete pan met een laagje olie of roomboter naar keuze. Een minuut op de huid, daarna omdraaien en een minuut op de andere kant
- Verwarm ondertussen het koolrolletje in de oven, twee minuten
- Verdeel de crème van zoete aardappel over de huid van de hoender

- Leg in een diep bord een mengsel van de bieslook met kaantjes van aardappel, en druk de hoender met met de crème van zoete aardappel in het mengsel van kaantjes, zodat deze blijven plakken
- Leg de hoender in het midden van het bord, rechts van de garnituren
- Leg het koolrolletje in het midden van de flan en het groententuintje
- Schenk de jus tussen de groenten en de hoender

Dessert

Inhoud: pavlova – basis voor komkommergranité – compote van lychee – ganache van witte chocolade – rood fruit – vinaigrette van aardbei, olie van pinda

- Schenk de komkommerbasis in een ovenschaal en leg in de vriezer
- Als de granité compleet bevroren is, rasp met een vork over het ijs totdat je schaafsel krijgt, leg dit weer terug in de vriezer
- Leg een lepel lycheecompote op een bord in het midden
- Verdeel dotjes ganache om en op de compote
- Leg hier overheen het rode fruit
- Hol de pavlova voorzichtig uit (lelijke kant eraf halen) en leg over het fruit heen met de mooie kant aan de bovenkant
- Verdeel de vinaigrette en olie om de pavlova heen
- Verdeel de granité van komkommer speels over het bord en de pavlova

Bereidingswijze kreeft:

- Snij de kreeft in stukken
- Verdeel in het bord, naast de nobashi garniaal
- Schenk de soep hier overheen

Bereidingswijze bao broodjes:

- Optie 1: verwarm in een stoomoven binnen twee minuten totdat ze warm zijn
- Optie 2: verwarm in een stoommandje boven een pan heet water binnen twee minuten totdat ze warm zijn
- Optie 3: verwarm in de magnetron binnen een halve minuut totdat ze warm zijn