

Gevogeltejus/ gedroogde tomaat/Limabonen/ oesterzwam/ schorseneer

Gevogeltejus Ingrediënten

200 gram kippenvleugels, ½ stuks foelie, ½ stuks rode ui, 1 theelepeltomatenpuree, 1 teen knoflook, 120 gram witte wijn, 2 tak tijm, 200 gram demiglace, 1 blad laurier, 1 eetlepel rapsodi, 100 gram water

Bereidingswijze:

Hak de kippenvleugels in kleine stukjes op het hakblok. Bak de kippenvleugels in een kookpan geheel bruin in rapsodi. Snijd de ui grof en plet de knoflook, voeg toe en bak mee totdat deze beginnen te kleuren. Voeg de tijm, laurier en foelie toe en bak kort mee. Voeg de tomatenpuree toe en bak kort mee. Blus af met de witte wijn en laat deze voor de helft inkoken. Voeg de demiglace en water toe en kook 6 minuten, zeef de jus door een fijne zeef en bewaar op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.

Gedroogde tomaten Ingrediënten

6 stuks romatomaat

Bereidingswijze:

Plisseer de tomaten, verwijder het vel, snijd in vieren en verwijder voorzichtig (!) de zaadlijsten. Bewaar de mooie zaadlijsten voor verdere verwerking in het gerecht (1 p/p), leg apart en dek af. Smeer de bolle kant van de tomaten zonder zaadlijsten in met olijfolie, peper en zout. Leg de partjes tomaat met de bolle kant naar boven op een ovenschaal met bakmatje en laat zo drogen op 80°C gedurende plusminus 4 uur.

Limabonen gegaard in kippenbouillon Ingrediënten

1 stuks kleine ui, 2 blaadjes laurier, 1 teen knoflook, 250 gram kippenbouillon, 2 takjes tijm, 125 gram limabonen (8 uur geweld), 1 eetlepel olijfolie

Bereidingswijze:

Snipper de ui ragfijn en plet de knoflook en fruit deze in olijfolie geheel glazig. Giet de witte bonen af en laat goed uitlekken, voeg toe en fruit kort mee. Voeg de tijm en laurier toe en blus af met de kippenbouillon, laat de bonen zo gaarkoken met een deksel op de pan ±45-60 minuten. Laat in het vocht afkoelen op de werkbank.

Schelvis Ingrediënten

50 gram schelvis p.p. olijfolie, peper en zout

Bereidingswijze:

Verdeel de schelvis in 1 portie p.p. Marineer de schelvis met zout, peper (aan 2 kanten) en olijfolie en leg netjes op een schaal en dek af met plasticfolie en bewaar op de werkbank tot serveren.

Oesterzwam Ingrediënten

200 gram oesterzwam, 1 teen knoflook, 1 stuks sjalot, zout, peper, olijfolie, 10 gram bieslook

Bereidingswijze:

Scheur de oesterzwammen in kleine reepjes. Snijd de bieslook superfijn en houd apart. Snipper de sjalot ragfijn, wrijf de knoflook in de vijzel tot een puree en meng door elkaar en bewaar afgedekt in een klein bakje op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.

Schorsenenkrul Ingrediënten

1 stuks schorseneer

Bereidingswijze

Verwarm de frituur op 160°C. Was de schorseneer goed en zandvrij!!! Snijd de kopse kanten van de schorseneren. Snijd met een dunschiller of snijmachine superdunne plakken in de lengte. Droog de schorseneren op een keukendoek. Frituur ze krokant tot ze uitgebruist zijn, zout na en laat afkoelen op de werkbank (keukenpapier). Krul de schorseneren op als ze nog warm zijn rond een aanzetstaal.

