

MENU APRIL



Zeebaars tartaar op strandzand | komkommerijs tuile roze koraal

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p>Zeebaars 12 x 25 g zeebaarsfilet = 2 à 3 zeebaarzen ca 110 g per filet zonder vel 10 sprietten bieslook peper en zout</p>	<p>Bereidingswijze: Fileer de zeebaars. Verwijder eventuele graten en rode delen op het visvlees. Snijd de zeebaars brunoise voor de tartaar. Hak de bieslook fijn. Voeg de bieslook toe en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de fijngehakte zeebaars in 12 gelijke porties van circa 25 g en draai met licht vochtige handen mooie ronde balletjes. Leg de balletjes zeebaars in een stukje vershoudfolie en maak met behulp van het folie de balletjes perfect rond. Laat vervolgens opstijven in de koelkast.</p>
<p>Bieslookolie 100 ml olijfolie 40 g bieslook</p>	<p>Bieslookolie Snijd de bieslook grof en draai fijn in de blender en voeg de olie toe, draai de bieslookolie op de hoogste stand gedurende 5 minuten. Zeef de olie door een passeerdoek.</p>
<p>Roze koraal tuile met peper 150 g zonnebloemolie 125 ml water 25 g bloem rode kleurstof peper</p>	<p>Roze koraal tuile met peper Meng de olie, het water en de bloem in een bekken met behulp van een garde. Voeg de roze kleurstof toe aan het beslag totdat het de gewenste kleur heeft. Verhit een crêpepan (met platte bodem) en antiaanbaklaag. Zorg dat de pan goed heet is, gebruik stand 7. Roer het beslag voor het bakken van elke nieuwe tuile goed door en schenk dan een eetlepel beslag in het midden van de pan. Bestrooi met wat zwarte peper. Haal iedere keer nadat een tuile gebakken is, de olie uit de pan. Bak totdat het beslag stopt met bubbelen. Het vocht is nu verdampt en de tuile is krokant. Laat de tuile uitlekken op keukenpapier.</p>
<p>Strandzand 100 g panko 25 g gerookte olijfolie peper en zout</p>	<p>Strandzand Bak de panko in een koekenpan met gerookte olie goudbruin. Breng op smaak met zout en peper.</p>

MENU APRIL

Komkommerijsje

400 g komkommer
85 g fijne kristalsuiker
12 g gelatine
4 el yuzu sap

Komkommerijsje

Week de gelatine in koud water.
Haal de zaadlijsten gedeeltelijk uit de komkommer, zodat de substantie niet te nat is.
Pureer de komkommer met suiker en yuzu sap.
Proef of het komkommersmengsel zoetzuur is.
Voeg zo nodig nog wat yuzu sap toe.
Verwarm een klein beetje van het komkommersmengsel in een pannetje en los hierin de gelatine op.
Voeg dit toe aan het komkommersmengsel.
Giet dit mengsel in flexibele vormpjes.
Gebruik hiervoor siliconenmatten met een bolvormpje van 5 cm Ø.
Dek de vormpjes strak af met plasticfolie en plaats in de shockvriezer.

Eindbewerking

zeebaars balletje
limoen rasp
12 bieslook sprieten
6 tl zalmeitjes

Eindbewerking en presentatie

Haal de zeebaars balletjes uit het folie en rasp er wat limoenschil over.
Serveer de zeebaars tartaar op een schaal met strandzand en verdeel ½ tl viseitjes per bord.
Druppel de bieslookolie rondom en garneer met een bieslook spriet, koraal tuile, en komkommer ijs.

