MENU

Coquilles | venkel | avocado |aardappelchips

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Coquilles 24 Coquilles	**Coquilles** Dep de ontdooide coquilles goed droog. Snijd ze overlangs in dunne plakjes en verdeel het voor 12 personen. Zet afgedekt met huishoudfolie weg tot de eindbewerking.
Arrdappelchips 3 grote vastkokende Aardappelen. Bij voorkeur Agria ˚ 1 l zonnebloemolie ˚. Agria bakt het hele seizoen goed.	**Aardappelchips** Was de aardappelen zorgvuldig en schil ze niet. Gebruik de mandoline of dunschiller en maak 36 dunnen plakjes of iets meer als reserve. Droog de aardappelplakjes. Verhit de zonnebloemolie tot ca 170˚C. Plaats de plakjes één voor één in het vet zodat ze niet aan elkaar plakken. Bak niet te veel schijfjes tegelijk anders daalt de temperatuur van de olie teveel. Bak ze in 3 tot 5 minuten goudbruin en laat ze op keukenpapier uitlekken. Bestrooi met zeezout. Zet apart tot aan de eindpresentatie.
Venkelsalade 2 venkelknollen 1 limoen Sushi azijn Arbequina olijfolie van Valderrama (smaak: groende appeltjes, banaan, mango, vers gemaaid gras)	**Venkelsalade** Snijd het groen van de venkel en was het. Zet apart. Snijd op een mandoline mooie flinterdunne! plakjes van de venkel. Op smaak maken met een beetje sushi azijn, Arbequina olijfolie, limoen zeste en een beetje limoensap.
Knoflookolie 25 ml druivenpitolie 1 teen knoflook	**Knoflookolie** Pers de teen knoflook en meng met de druivenpitolie en laat gedurende tenminste 30 minuten intrekken.
Vinaigrette 100 ml Sushi azijn 100 ml Hojablanca olijfolie 10 g fijn gehakte kruiden (dille, bieslook) 2 gezouten citroen Zeste van 1 limoen	**Vinaigrette** Hak de kruiden heel fijn. Meng de zeste met de olijfolie. Spoel de gezouten citroen af, verwijder het vruchtvlees (wordt niet gebruikt) en snijd de schil brunoïse (5 mm) Alle ingrediënten mengen en goed door roeren. Op smaak maken met een drupje knoflook olie.

MENU

Avocadocrème 1 avocado 30 g geraspte Parmezaanse knoflookolie zout peper	**Avocadocrème** Maak deze avocado crème vlak voor serveren zodat de crème groen blijft. Pureer de avocado samen met de Parmezaanse kaas met een staafmixer en enkele ml knoflookolie naar smaak. Op smaak brengen met peper en zout. Zeven en in een spuitzak doen tot de eindafwerking.
Eindbewerking Aclla cress Borage cress	**Eindbewerking en presentatie** Leg de dunne plakjes coquille dakpansgewijs in een cirkel in het midden van het bord. Meng de dressing goed en schep er een paar lepels over heen, (à la minuut marineren). Dresseer daarna de venkelsalade op de coquilles. Spuit er dopjes van de avocado crème tussen. Schep nogmaals de vinaigrette over het geheel. Maak royaal af met de Aclla Cress en de Borage Cress. Garneer met de aardappelchips. 