

HET WAPEN
- 1955 -



WILLEMSTAD



Voorgerecht

KALFSTARTAAR

*met zoetzure bloemkool, Tsar kaviaar,
bieslook en crème fraîche*

Tussengerecht

MOUSSE VAN COQUILLE

met avocadocrème, krokante gamba en pistacheolie

Hoofdgerecht

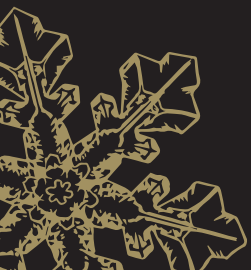
PARELHOEN

*met rucolapesto, aardappelmousseline, risotto van
knolselderij en jus van morilles en truffel*

Nagerecht

CHRISTMAS KISS

*witte chocolademousse met speculaas, Bastogne crumble, ruby
chocolade en gevulde chocolade parels*



Bereiden

Voorgerecht

KALFSTARTAAR

met zoetzure bloemkool, Tsar kaviaar, bieslook en crème fraîche.

Bereiding:

Haal de kalfstartaar 10 minuten van tevoren uit de koeling om deze op kamertemperatuur te laten komen. Leg de tartaar in het midden van het bord. Leg op de tartaar een lepel crème fraîche en smeer deze uit. Leg de zoetzure paarse en gele bloemkool op de tartaar, (bovenaan en niet in het midden). Leg in het midden een lepeltje kaviaar en daarnaast een beetje bieslook, als laatste garneren met Shiso Purper.

Tussengerecht

MOUSSE VAN COQUILLE

met avocadocrème, krokante schorseneren en pistacheolie.

Bereiding:

Spuit de mousse in een cocktail- of wijnglas. Spuit een bolletje avocadocrème op de mousse. Besprenkel met pistacheolie. Leg de krokante schorseneren op de mousse en garneer met een takje bleu pepe Nastrium.

Hoofdgerecht

PARELHOEN

met rucolapesto, aardappelmousseline, risotto van knolselderij en jus van morilles en truffel.

Bereiding:

Zet een grote pan met water op de kookplaat en zet deze, zodra het water kookt, op de laagste stand. Zet de borden alvast warm in de oven met een temperatuur van 50 graden. Leg de parelhoen, de risotto van knolselderij en de aardappelmousseline (nog in de sealbags!) in de pan met water. Verwarm 8 à 10 minuten. Leg een theedoek op het aanrechtblad, haal met een tang de zakjes uit het water en leg deze op de theedoek. Dep de zakjes even af. Leeg de zakjes voor het gemak in kommetjes alvorens te beginnen met het opmaken van de borden. Haal de borden uit de oven.

Verdeel de aardappel op het midden van de borden. Daarop leg je de knolselderij. Leg op ieder bord een stuk parelhoen bovenop de aardappel en de knolselderij. Verdeel twee eetlepels van de truffelsaus die overblijft in het bakje van de parelhoen over de parelhoen op het bord, en rondom een paar druppels pesto. Leg als laatste garnering het takje crazy pea op het gerecht.

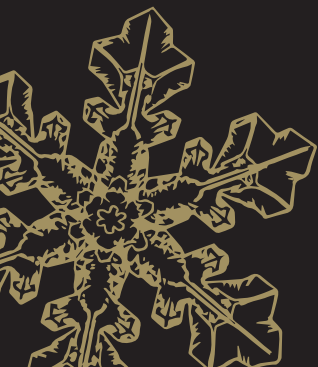
Nagerecht

CHRISTMAS KISS

Witte chocolademousse met speculaas, Bastogne crumble, ruby chocolade en gevulde chocolade parels.

Bereiding:

Leg in het midden van een bord een eetlepel met Bastognecrumble. Haal de chocoladebol uit de verpakking en plaats deze op de crumble in het midden van het bord. Leg de parels op de mousse, garneer af met de chocolade lips en het chocolade blaadje.



HET WAPEN
- 1955 -



WILLEMSTAD



Voorgerecht

FAKE TARTAAR

van San Mazzo tomaat met olijf & enoki

Tussengerecht

MOUSSE VAN BLOEMKOOL

met avocadocrème, krokante gamba en pistacheolie

Hoofdgerecht

GEGRILDE GELE BIET

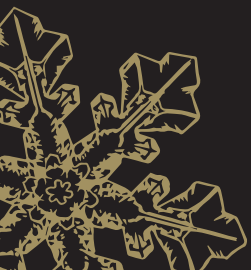
*met rucolapesto, risotto van knolselderij en
jus van morilles en truffel*

Nagerecht

CHRISTMAS KISS

*witte chocolademousse met speculaas, Bastogne crumble,
ruby chocolade en gevulde chocolade parels*

Vegetarisch



Bereiden vegetarisch

Voorgerecht

FAKE TARTAAR

van San Mazzo tomaat met olijf en enoki.

Bereiding:

Haal de fake tartaar 10 minuten van tevoren uit de koeling om deze op kamertemperatuur te laten komen. Leg de tartaar in het midden van het bord.. Leg de olijffjes op de tartaar, bovenaan en niet in het midden. In het midden de bieslook. als laatste af garneren met shiso purper.

Tussengerecht

MOUSSE VAN BLOEMKOOI

met avocadocrème, krokante schorseneren en pistacheolie.

Bereiding:

Spuit de mousse in een cocktail- of wijnglas. Spuit een bolletje avocadocrème op de mousse. Besprenkel met pistacheolie. Leg de krokante schorseneren op de mousse en garneer met een takje bleu pepe Nas-trium.

Hoofdgerecht

GEGRILDE GELE BIET.

met rucolapesto, risotto van knolselderij en jus van morilles en truffel.

Bereiding:

Zet een grote pan met water op de kookplaat en zet deze ,zodra het water kookt, op de laagste stand. Zet de borden alvast warm in de oven met een temperatuur van 50 graden. Leg de gele biet, de risotto van knolselderij (nog in de sealbags!) in de pan met water. Verwarm 8 à 10 minuten. Leg een theedoek op het aanrechtblad, haal met een tang de zakjes uit het water en leg deze op de theedoek. Dep de zakjes even af.

Leeg de zakjes voor het gemak in kommetjes alvorens te beginnen met het opmaken van de borden. Haal de borden uit de oven.

Verdeel de knolselderij op het midden van de borden. Leg daar bovenop de gele biet.

Verdeel twee eetlepels van de truffelsaus die overblijft in het bakje van de gele biet over de gele biet op het bord, en rondom een paar druppels pesto. Leg als laatste garnering het takje crazy pea op het gerecht.

Nagerecht

CHRISTMAS KISS.

Witte chocolademousse met speculaas, Bastogne crumble, ruby chocolade en gevulde chocolade parels.

Bereiding:

Leg in het midden van een bord een eetlepel met Bastognecrumble. Haal de chocoladebol uit de verpakking en plaats deze op de crumble in het midden van het bord. Leg de parels op de mousse. garneer af met de chocolade lips en het chocolade blaadje.

