

Gegrilde coquilles met rozemarijn, kerriecrème en bloemkoolcouscous

Ingrediënten:

1 paarse bloemkool
¼ bloemkool
1 EL kappertjes
6 kapperappeltjes
1 EL geroosterde hazelnoten
6 coquilles
2 plakjes spek of seranoham
2 EL verse rozemarijn (fijnggehakt)
Kerriecrème (zie recept)
2 plakken Turks brood
Olijfolie
Zout (fleur de sel)
Borage cress

Gegrilde eendenborst met geroosterde groenten, zoete aardappelpuree en sinaasappel-mandarijnenglaze

Ingrediënten:

2 eendenborstfilets
¼ flessenpompoen
¼ knolselderij (in plakken en geblancheerd)
2 radijsjes
¼ chioggiabiet
Sushiazijn
Olijfolie
Zoete aardappelpuree (zie recept)
1 EL pistache nootjes
Sinaasappelcrème (zie recept)
Mandarijnenglaze (zie recept)
1 Shanghai paksoi
Sojasaus
Affila cress

Zacht chocoladecakeje met olijf-perenchutney, bosvruchten en vanille-ijs

Ingrediënten:

Chocoladebeslag (zie recept)

Koffie-mascarpone mousse (zie recept)

Vanille-ijs

Bosvruchten (zwarte besjes, frambozen, bramen)

2 peren

15 gr. Sushiazijn

30 gram suiker

3 groene olijven (in stukjes)

Cookie crumbles (sprit koekjes)

Poedersuiker

Astina cress

Koffie-mascarpone mousse:

3 EL espresso

1 EL honing

150 gram mascarpone