

Zeetong met mousseline van amontillado en tamarinde

Charlie - Thierry

Bereiding

Sliptong

Een per persoon.

Licht aanbakken en verder garen in de oven.

Amontillado en tamarinde mousseline

Twee eierdooiers met gastrique en water loskloppen, monteren met geklaarde boter, ingekookte amontillado (2 sl) en tamarindepasta (kl) bijdoen.

Groene groentecrème

Venkel, seldertak, ui, een takje tijm aanstoven in olijfolie.

Vervolgens kippenbouillon, room en melk toevoegen.

Op smaak brengen en mixen tot een gladde crème.

Tsatziki met komkommer

Komkommer pureren met korinader, sap en zestes van een limoen, korinader blaadjes mengen in ricotta.

Jus van citroenverbena

Ui, champignons aanstoven in geklaarde boter.

Nouilly prat en witbier toevoegen met kippenbouillon, sap van limoen en citroen.

Laten inkoken, binden met boter en op laatste citroenverbena gesnipperd toevoegen.