

Voorgerecht

Kippen rouleaux | witlof | bloedsinaasappel | pistasch | vincotto

1. Laat de **kippen rouleaux** op kamertemperatuur komen
2. Bak de **witlof** aan 1 kant licht bruin in een pan
3. Plaats de witlof boven aan het bord
4. Plaats de kippen rouleaux in het midden van het bord
5. Lepel de **sinaasappel vinaigrette** op en langs het gerecht
6. Strooi de **pistache crumble** over de rouleaux

Tussengerecht

Coquille | Parmigiano crema | porcini

1. Plaats op een bord een beetje **zout** (let op dit is niet voor consumptie) en het **zeewier**
2. Pak de **Sint Jacobs schelpen** en plaats deze op het zout zodat de schelp stevig blijft liggen
3. Schep een lepel **Parmigiano crema** in de schelp, smeer het iets uit
4. Snij de **coquille** in plakjes en bestrooi met het selderijzout
5. Plaats de plakjes coquille op de Parmigiano crema
6. Verwarm de **porcini vinaigrette** iets en verdeel over de coquille

Pastagerecht

Ravioli | kreeft | cime di rapa | mozzarella

1. Verwarm alvast diepe borden voor
2. Breng een pan met water en zout aan de kook, kook hierin de **ravioli** in 4 minuten gaar
3. Verwarm de **kreeftensaus** in een steelpan
4. Plaats de ravioli op het bord
5. Lepel de kreeftensaus over de ravioli
6. Plaats de **venkel** bovenop de ravioli (de venkel hoeft niet verwarmd te worden)
7. Lepel als laatste wat **olie** om en over het gerecht

Hoofdgerecht

Sukade | borretane ui | barbietola bieten | peterseliewortel puree

1. Verwarm alvast borden voor
2. Verwarm de **sukade met rode wijn saus** in een pan op laag vuur
3. Verwarm de **peterseliewortel puree** in een pan
4. Verwarm de **stukjes biet** in een pan
5. Plaats de sukade op een bord (bewaar de saus)
6. Lepel een dot peterselie puree naast de sukade
7. Plaats de stukjes biet en **stukjes ui** (3 stuks per persoon) op/naast de sukade
8. Lepel als laatste de **rode wijn saus** over het gerecht

Dessert

Chocolade truffel | amarene kers | hazelnoten

1. Smit de karamel mousse op een bord
2. Verdeel de **hazelnoten crumble** over de karamel mousse
3. Plaats de chocoladetruffel op de mousse
4. Geniet!