

Zomerwarmte maakt plaats voor open haard warmte

Voorgerecht

Eendenborst

2 eendenborsten

Spinazie

200 g spinazie

2 sjalotjes

1 el olijfolie (extra virgine)

1 mespunt pittige mosterd

Tomaten

5 stevige kleine tomaten

1 takje rozemarijn

3 takjes verse tijm

1 teen knoflook

Bakpapier/bakmatje

Tussengerecht

Kipfilet

2 kipfilets

1 tl gelatinepoeder

Groente

1 kleine koolrabi

1/2 courgette

50 g boter

Vulling

100 g kipfilet

1 eiwit

1 dl koksroom

veel zout

10 gedroogde abrikozen

Saus

2 sjalotjes

1 teen knoflook

6 blaadjes salie

2 dl rode wijn

2 dl kalfsfond

1 tl honing

Hoofdgerecht

Kabeljauw

500 g kabeljauw met vel

4 scampi (grote garnalen)

2 el geroosterde

sesamzaadjes

Saus

3 eierdooiers

2,5 el citroensap

2 el gembersiroop

2 el verse room

1 tl sojasaus

125 g boter

Bosuitjesstamp

300 g lichtkruimige
aardappels

6 bosuitjes

1 Granny Smith appel

150 g crème fraîche

Groente

12 groene asperges

2 stronken witlof

1 klontje boter

Dessert

Tarte Tatin

4 stevige peertjes*

1 klontje boter

4 plakjes bladerdeeg

4 bolletjes (peren)ijs

4 aardbeien

1 takje verse muntblaadjes

4 aluminium taartvormpjes

Karamel

150 g suiker

50 g water

* Mocht je niet beschikken over een perenboom (!) dan is Comice-du-Doyenné een mooie peer voor dit gerecht.