

De natuur ontwaakt uit haar winterslaap

Voorgerecht

Tonijn sashimi

400 g tonijn aan een stuk
10 el sesamzaadjes
12 groene asperges

Dressing

2 dl druivenpitolie
1 dl champagne
1/2 dl appelazijn
1/2 dl appelsap
2 el honing

Tussengerecht

Kokoslimoensoep

2 uien
2 1/2 stengel citroengras
2 1/2 limoen
2 1/2 rode peper
1,2 liter kokosmelk
1 cm verse gember
3 tenen knoflook
1 liter kippenbouillon
2 el rietsuiker
3 citroenblaadjes

Spiesje

12 lychees
8 scampi's
4 dunne stengels
citroengras
1 bosje peterselie

Hoofdgerecht

Lam

3 lamscarrés
1 dl olijfolie
2 tenen knoflook
1 grote tak rozemarijn

Saus

100 g lamsafval
1 grote tak rozemarijn
1 sjalotje
1 teen knoflook
1 el honing
1 dl rode wijn
2 dl kalfsfond

Groente

20 stuks bospeen
1 klontje roomboter

Aardappels

8 kleine Nicola aardappels

Dessert

Hangop

1 liter yoghurt
250 dl slagroom
75 g fijne suiker
1 vanillestokje
400 g aardbeien
1 el poedersuiker
50 cl aardbeienlikeur*
1 takje verse muntblaadjes

Ananascompote

1/2 ananas
1/2 liter witte wijn
1 vanillestokje
4 kaneelstokjes
Schil van 1 citroen en 1
sinaasappel
300 g suiker
1 takje verse muntblaadjes
2 stuks steranijs

Crème Brûlée

4 dl slagroom
3 eierdooiers
4 el poedersuiker
1 vanillestokje
2 el rietsuiker

Kerrie-ijs

30 g kerriepoeder
2 dl slagroom
2 1/2 dl melk
5 eierdooiers
115 g suiker
1 vanillestokje