Getoaste brioche met een gepocheerd ei, grijze garnaaltjes en mousseline

Voorbereiding: 10 minuten
Bereiding: 25 minuten
Moeilijkheidsgraad: ★★★☆☆

Nodig

- 1 groot briochebrood
- 4 verse eitjes
- Azijn
- Zout

Voor de mousseline:

- 2 eidooiers
- 1 eetlepel natuurazijn
- 3 eetlepels water
- 1 eetlepel citroensap
- Geklaarde boter van 500 g boter
- 1 flinke eetlepel opgeklopte room
- Peper en zout

Voor de afwerking:

- 200 g uiterst verse met de hand gepelde grijze garnalen
- Jonge blaadjes van mosterdsla, tatsoi, postelein, spinazie

Doen

- Snijd de brioche in vier dikke toasten en bak ze om en om goudbruin in geklaarde boter.
- Klop voor de mousseline de dooiers met wat azijn, water en citroensap in een bain marie tot een gebonden massa. Monteer met de geklaarde boter tot er een dikke saus ontstaat. Kruid met peper en zout en roer er een lepel room door.
- Pocheer dan de eieren: breng wat water aan de kook met een scheut natuurazijn en zout. Tik de eitjes open in een kommetje of kopje – één kommetje per eitje! Wacht tot het water kookt. Roer dan met een klopper in het water tot er een draaikolk ontstaat. Laat dan voorzichtig de eitjes per twee in het water zakken. Door de draaikolk zal het eiwit zich rond de dooier vormen. Zet het vuur laag en laat zo vier minuutjes staan. Haal er dan met een schuimspaan voorzichtig de gepocheerde eitjes uit en kruid ze met wat peper en fleur de sel
- Verdeel ten slotte de eitjes over de brioche. Werk af met de grijze garnalen en de jonge blaadjes. Lepel er wat mousseline bij.

Omelet met ragout van kreeft, basilicum en tomaat

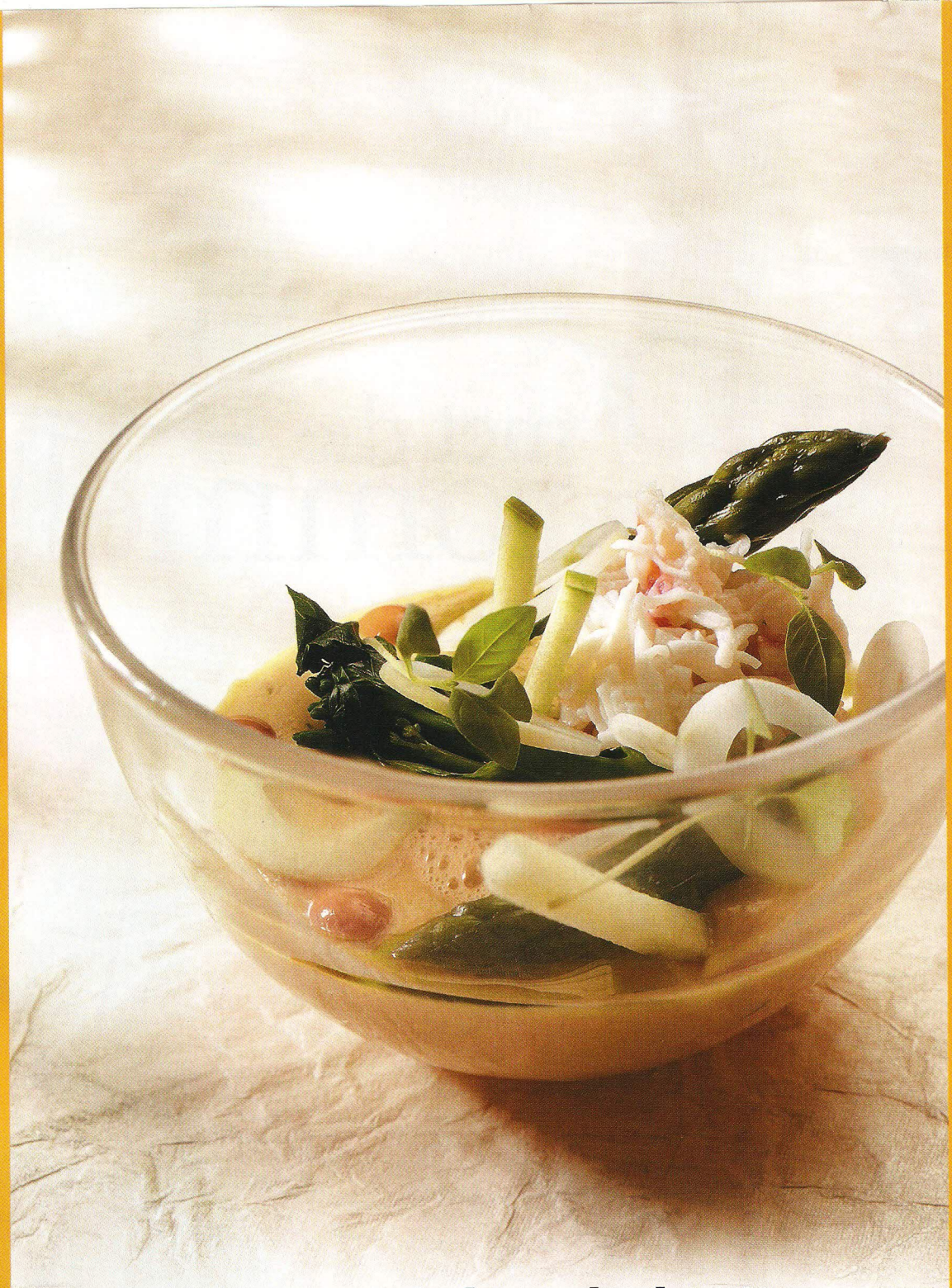
Nodig

- 8 eieren
- ½ dl room
- Peper en zout
- 1 kreeft gekookt in court-bouillon
- 4 ontvelde kerstomaatjes
- 1 ontvelde tomaat
- 1 eetlepel gesnipperde sjalot
- 1 eetlepel fijngesneden basilicum
- Olijfolie
- Cabernet-sauvignonazijn
- 4 mooie plakjes Ibericoham
- Jonge basilicum

Voorbereiding: 20 minuten
Bereiding: 30 minuten
Moeilijkheidsgraad: ★★☆☆☆

Doen

- Mix de eieren met de room, peper en zout.
- Verwijder het pantser van de kreeft. Snijd vier mooie porties van de staart en de poten. Snijd de rest van de kreeft in blokjes. Snijd ook de tomaat in blokjes. Maak een salade van de blokjes kreeft en tomaat, de gesnipperde sjalot en marineer met olijfolie, peper, een klein beetje zout, fijn gesneden basilicum. Verfris met wat azijn.
- Snijd de kerstomaatjes in plakjes en marineer zoals de salade.
- Bak vier omeletjes en rol ze op als een pannenkoek met de ragout van kreeft ertussen.
- Werk af met het stukje kreeft en de Ibericoham en jonge topjes basilicum.



Flan van curry en kokos, vinaigrette van kaffirlime en koningskrab

Voorbereiding: 20 minuten
Marineren vinaigrette: 12 uur
Flan: rusttijd en opstijven 5 uur
Bereiding: 45 minuten
Moeilijkheidsgraad: ★★★☆☆

Nodig

- 1 groene papaja
- 2 mooie king-krabpoten, gekookt in court-bouillon
- 8 groene asperges, geblancheerd
- 4 Chinese broccoli of Italiaanse broccoletto, geblancheerd
- ½ Granny Smithappel
- ½ dl krabjus of schaaldierenjus
- Geraspte schilletjes van ½ limoen
- Jonge limoenbladscheutjes (van Koppert Cress of in de groentehandel)

Voor de vinaigrette:

- ½ dl sushiseasoning
- 1 eetlepel vissaus
- 4 kaffirblaadjes (kant-en-klaar in potjes in de supermarkt)
- Sap van ½ combava (of limoen)
- Sap van 1 limoen
- 1,5 dl olijfolie

Voor de flan:

- 225 g room
- 175 g kokosmelk
- 1 kleine eetlepel milde currypasta
- 1 stengel citroengras, geplet en gesneden
- 1 kaffirblaadje
- Stukje gember van 20 g
- ¼ chilipepertje
- Sap van 1 limoen
- 2 gelatineblaadjes, geweekt (2 g/blad)
- Sap van ½ limoen
- 210 g eidooiers

Doen

- Meng alle ingrediënten voor de vinaigrette, behalve de olijfolie. Laat één nacht marineren in de koelkast en vermeng dan met de olijfolie.
- Meng alle ingrediënten voor de flan, behalve de gelatineblaadjes, het sap van de halve limoen en de eidooiers. Breng het mengsel aan de kook. Neem de pan van het vuur. Trek plasticfolie over de pan en laat de ingrediënten een uur rusten. Giet ze vervolgens door een zeef en vang de vloeistof op. Meng er het sap van de halve limoen en de eidooiers onder. Gaar het mengsel zachtjes op een vuur tot het indikt. Doe er dan de gelatine bij en stort in de kommetjes. Laat zo'n vier uur opstijven in de koelkast tot de flan goed is uitgehard.
- Haal de opgesteven flan uit de koelkast. Snijd de papaja in dunne plakjes en steek er rondjes van uit. Meng ze met de Chinese broccoli en de asperges en giet er wat vinaigrette over. Verdeel ze over de kommetjes. Snijd er wat verse Granny Smith bij en wat krabvlees. Warm de krabjus of schaaldierenjus op.
- Werk af met de rest van de vinaigrette, geraspte limoenschilletjes, de jonge limoenscheutjes en op het laatst de warme krabjus.