



Nierstichting  
Restaurant Driedaagse

## Recept Tarbot

### Met rode wijn zuurkool

PERSONEN: 4

ZOUTGEHALTE: 0,5 GR

### INGREDIËNTEN

50 gram tarbot p.p.  
25 gram rode wijn zuurkool p.p.

#### Ingrediënten rode wijn zuurkool 500 gram 4prs

- 500 gram zuurkool
- 75 gram rode wijn
- 100 gram jus de veau
- 2 tenen knoflook
- 2 bladeren laurier
- 50 gram knolselderij
- ½ ui

25 gram cantharellen  
1 topinamboer  
15 gram paling  
Mosterd foelie saus

#### Ingrediënten saus 10 personen

- 1 el mosterd
- 5 foelie
- 2 dl Madeira
- 1,5 dl jus de veau

### INSTRUCTIE

1. Kook de topinamboer gaar. Na het koken terug koelen. Op het moment dat de topinamboer koel is snij je hem door de midden en hol je hem uit.
2. Spoel de zuurkool af. Na afspoelen alle producten in een pan en laat het koken. Na koken koel je de zuurkool terug. Haal alle producten uit de zuurkool behalve de rode wijn en vacumeer de rode wijn zuurkool.
3. Maak de cantharellen schoon. Bak ze in olie.
4. Kook de jus de veau, Madeira met de 5 foelie. Voeg als laatst de mosterd toe.

De topinamboer wordt gevuld met de rode wijn zuurkool en daarop de paling. De tarbot wordt er naast gelegd met de cantharellen erover heen. Mosterd foelie saus aan tafel tussen de topinamboer en de tarbot geschonken.

Voor de consument: in verband met het zoutgehalte van de mosterd en zuurkool, is het beter om hier een heel klein beetje van te gebruiken. .



Nierstichting  
Restaurant Driedaagse

## Recept Langoustine Met Thaise curry en kokos

PERSONEN: 4

ZOUTGEHALTE: 0,5 GR

### INGREDIËNTEN

#### Chicken coconut saus

- 1 st citroengras
- 100 gr ui
- 4 gr knoflook
- 7 gr huisgemaakte rode curry pasta
- 7 gr geplette galagna
- 2 st citroenblad
- 1 ltr kippen bouillon
- 750 gr kokosroom (kara)
- 3 gr verse koriander
- 2 gr gember
- 20 gr limoensap
- 12 gr nam pla fish sauce

#### Curry saus

- 25 gr citroengras, fijngesneden
- 1 lt kokos room
- 10gr huisgemaakte curry pasta
- 15gr palm suiker
- 25 fishsaus
- 1 lt kip bouillon
- 30 gr suiker
- 1 gr korianderpoeder
- 20 gr gember, fijngesneden
- 4 st limoenblad
- 5 gr Laos, fijngesneden
- 25 gr limoensap

### INSTRUCTIE

1. Citroengras, ui, knoflook, curry, galagna en gember aanzweten in sesamolie.
2. Kippen bouillon en kokosmelk toevoegen en aan de kook brengen.
3. Even laten koken, van het vuur halen en de fish sauce, limoensap en koriander toevoegen.
4. 15 min. laten trekken, zeven en terug koelen.

Alles aanzetten en afblussen met de kippen bouillon en kokosroom, dit geheel "gaar" koken en lang laten stoven/koken, vervolgens alles fijn draaien in de keuken machine en door een fijne zeef wrijven.

Rooster de gepelde Langoustine in de pan tot deze nog mooi glazig is, vervolgens in zoutarme soja gemarineerde shii-take op de curry leggen en daarbij de zoetzure radijs dressereren, langoustine erop leggen en eventueel garneren met zoutloze kroepoek.



Nierstichting  
Restaurant Driedaagse



## Recept Tradito

Van zeebaars

PERSONEN: 4

ZOUTGEHALTE: 0,5 GR

### INGREDIËNTEN

#### Tiradito

1 liter mandarijnsap  
200 ml limoensap  
50 ml appelazijn  
50 gram aji amarillo  
20 gram gember  
4 gram knoflook  
80 ml zonnebloem olie  
2 gram Xantan clear

#### Koriander olie

5 bossen koriander  
1 liter zonnebloem olie

#### Gel van mandarijn

1 liter mandarijn puree  
100 gram suikerwater  
50 gram appel azijn  
12 gram agar agar  
Maken als gel

Yacon wortel  
Mini mais

### INSTRUCTIE

1. Mandarijn sap inkoken tot 300 ml. Alles behalve de olie draaien in thermomix, olie langzaam toevoegen. Zeven, terug koelen.
2. Zeebaars schoonmaken en als sashimi snijden en roosjes van maken met de Mamey Sapota (of mango).
3. Mamey Sapota/mango schillen en dun snijden in lange plakjes zoals de zeebaars.

1. Koriander kort blancheren en meteen op ijswater.
2. Koriander goed drogen daarna opdraaien thermomix 60 graden 6 minuten en door een doek halen.
3. Terug koelen en bewaren in spuitfles.

Yacon wortel schillen en snijden, in plakjes van 1 cm dik. Bewaren in olijfolie en appelazijn tegen verkleuren.

Mini mais koken in water met tamarinde sap en peper. Daarna dit water inkoken tot stroop en je mais hiermee inlakken.