

HET MOOISTE UIT DE ZEE

**SPROTJES EN KAVIAARSAUS, ZEEKRAAL CRESS MET
OCTOPUS EN KRIELTJES**

* * *

**FRANS BEROEMDE “PLATEAU FRUIT DE MÉR”
EN MAYONAISE**

* * *

**ZEEDUIVELSCARPACCIO MET OESTERMAYONAISE, LAMSOREN
OP DE HUID GEBAKKEN KABELJAUW EN JUS LANGOUSTINE**

* * *

**GRANITE VAN OESTER EN TEQUILA MET MUNTOLIE EN
ZEEWIERKLETSKOP**

€ 72

DOOR JOB VAN OOSSANEN

WIJNEN

SPAANSE SUBTIEL VOLLE FRUITIGE ROSÉ

* * *

FRANSE STRAKKE FRISSE SAUVIGNON BLANC

* * *

FRANSE VOLLE VETTE CHARDONNAY

* * *

ITALIAANSE LICHT ZOETE BRUISENDE MUSCADET

KOOKTECHNIEKEN

1. Blancheren
2. Fileren
3. Frituren
4. Granite
5. Jus de langoustine maken
6. Mayonaise maken
7. Muntolie
8. Op de huid bakken van visfilets
9. Pocheren
10. Sauteren
11. Schaal en schelpdieren klaarmaken
12. Snijtechnieken
13. Visbouillon maken