

Amuse : tartaar van zalm met honing mosterd dressing

4 delen olijfolie	dressing maken en over tartaar van zalm gieten, wat limoen sap op druppelen versieren met gesnipperde bieslook en limoen partje
1 deel appelazijn	
1 el mosterd	
1 el honing	
pezo	
fijngehakte sjalot	
bieslook	
zalm in kleine blokjes gesneden	
Limoen	

vergeten groenten en geitenkaas in de oven

1 zoete aardappel	groenten in gelijke blokjes snijden en 10 min laten beetbaar stomen
1 pastinaak	
1 raap	
1 aardappel	
2 gele wortel	
1 rode ui	
1/2 knolselder	
rozemarijn, fijn gehakt	kruiden mengen met de groenten, samen met de okkernoten geitenkaas tussen groenten, honing erover, olijfolie 15 minuten in oven zetten
tijm	
honing	
geitenkaas, jonge buche , zonder korst, 2 sneetjes pp	
okkernoten	
olijfolie	

kabeljauw met sabayon van mede

kabeljauw filet 180 g
pp
venkel 1/3 pp
honing
honing azijn
mede
eigeel
geklaarde boter
pezo

venkel stomen en opbakken met pezo en honing

kabeljauw aanbakken en 8 minuten in oven op 180°C
sabayon kloppen van eigeel, mede en honing azijn, geklaarde boter

yakitori

600 g kipdijfilet, in blokjes op spiesjes

kruiden pezo

3 el

mirin

100 ml saké

100 ml sojasaus

2 el honing

sesamzaad als versiering

spiesjes bakken in grillpan of BBQ en instrijken met stroop, meermaals herhalen.

alles op vuur laten inkoken tot stroop

vijgen uit de oven

verse vijgen

balsamico azijn

honing

vijgen insnijden, kaas opleggen, honing en azijn over druppelen

6 minuten op 190°C

tiramisu met zwarte honing thee en honing whiskey

mascarpone : 250 g

zwarte thee

honing 2 eetlepels

3 eigeel

3 eiwit

suiker 6 eetlepels

boudoir koekjes

honing whisky , scheut

zwarte thee zetten met honing

eiwit opkloppen met snuifje zout

eigeel met whisky en suiker opkloppen tot wit lint (ruban)

mascarpone door eigeel spatelen, daarna eiwit erdoor.

boudoirs eventjes weken in de thee

koekjes in schaal leggen en overgieten met het mascarpone mengsel, herhaal dit 3 maal.

laten opstijven in koelkast , eventueel overstrooien met cacao poeder