



Voor thuis



Panna cotta knolselderij, aarde paddenstoel, ingelegde bundelzwam, gel paddenstoel, kaantjes knolselderij, krokante knolselderij, crème truffel, witlof met truffeldressing.

- Haal het vlees en de coquilles vast uit de koelkast.
- Verwarm de oven voor op 180 C.

- Schep een beetje aarde in het midden van het bord.
- Pak het bakje met de panna cotta.
- Zet de panna cotta op de kop op de aarde van paddestoelen.
- Maak van de kaantjes van knolselderij een diagonale streep over het hele bord.
- Snij een klein hoekje van het zakje met de truffel crème (er ontstaat nu een spuitzakje).
- Spuit op de lijn aan beide kanten 2 stippen truffel crème.
- Herhaal het bovenstaande met de gel van paddenstoelen.
- Verdeel de bundelzwammen over het gerecht.
- Plaats 3 blaadjes witlof tegen de panna cotta aan.
- Plaats als laatste de krokante knolselderij op het gerecht.

