

# Peterselie wortel / kruiden / duindoornbes / kalfsfond

(voor 10 personen)

INGREDIËNTEN: 1 l CHEF Natural Kalfsfond /  
1 kg peterseliewortel / 100 g zonnebloem olie /  
10 g laurier / 10 g witte peper / 10 g zout /  
20 g citroengras poeder

BEREIDING: Reduceer de fond tot 1 vijfde deel  
• schrap de peterselie en leg deze 20 min. in water  
• voeg de olie en de kruiding toe • gaar sous-vide

## Voor de duindoornbes

INGREDIËNTEN: 200 g duindoorn bessen /  
200 g water / 4 g zout / 4 g agar agar

BEREIDING: Kook de bessen op met het water en zout • voeg de agar agar toe en los deze op in het kookvocht • kook het geheel, wrijf door een zeef  
• laat opstijven in de koeling • cutter tot dik vloeibaar tezamen met de kalfsfond.

## Voor de salade (aangepast aan het seizoen)

INGREDIËNTEN: peterselieblad/ rode bietblad /  
venkelloof / doperwtscheuten / baby spinazie /  
bleekselderijblad / verveineblad /goudsbloem /  
kamillebloem / komkommerkruid

BEREIDING: Dresseer de peterselie, wortel en salade zoals op de foto.

