

Productmozaïek: 11 basisingrediënten om chic te koken

Aperitiefhapjes

Mozzarella met olijvensalsa	1
Cappuccino van bloemkool met vanille	2
Rillettes van gerookte sprout	3
Geplette aardappel met Zeebrugse garnalen	4
Oester met Bloody Mary-emulsie	5
Platte Zeeuwse oester met granité van champagne en kaviaar	6
Krabflan met saffraan	7
Canapé van bloedworst met gelei van Cox Orange	8

Voorgerechten

Salade van Cœur de Bœuf-tomaten	9
Rundtartaar met kaviaar	10
Sesambroodje met foie gras van eend	11
Tagliatelle met krab en wodka	12
Gemarineerde haring in olijf- en notenolie	13
Geroerd hoeve-ei met zee-egeltongetjes	14
Gepocheerd hoeve-ei met grijze garnalen	15
Terrine van ganzenlever en gerookte paling	16
Zeebrugse garnalen met granité van Rodenbach	17

KOOK ZE! Magazine

KRITISCH Nieuwe deftigheid, chic en luxe
DE PRAKTIJK Chique tips
DE ONTLEDING Wat is de kostprijs van een ★★★-gerecht?
HISTORISCH Wie is de snob?
FOTOGALERIJ Portretten
KORTVERHAAL Droom
COLUMN De sociaal-culinaire ladder

Groenlandse garnalen met kruisbessengranité	18
---	----

Soepen

Cappuccino van raketsla met aardappelcroutons	19
Venkelsoep met vanille	20

Consommé van duif met tartaar van langoustines	21
Topinamboersoep met truffelolie en salie	22
Tomatenconsommé met duo van tartaar	23

Hoofdgerechten

Warmoesgratin met biogrüyère	24
Kreeft op de grill	25
Jonge makreel gepikeerd met gerookt spek	26
Langoest a la plancha met geroosterde watermeloen	27
Paling aan spies met kersensaus	28
Langoustines à la maltaise met asperges	29
Kabeljauw met andijviestoemp en Tripel	30
Zeebaars met erwtenmousseline en kaviaar	31
Bosduiffilet met karnemelkpuree	32
Kalfszwezerik met asperges en gembersaus	33
Zwartpluimkip met ratatouille van Espelette	34
Uier met savooikool en graanmosterdsaus	35
Kalfsworst met truffel	36
Ragout van lamsnekken met raapjes	37
Jonge duif met consommé van tonkabonen	38
Reypenaar met aardappel en Doyenné-peer	39
Keiemtaler verpakt in butternut-pompoen	40

Nagerechten

Champagne en aardbeien	41
Rabarber met schepkaas en lavendel	42
Gebakken peperkoek met gepocheerde peer	43
Pêche Melba pannacotta	44
Gebakken perzik met confituur van melk	45
Crêpes suzette nieuwe stijl	46
Dame blanche "classic"	47
Meringues met passievrucht en framboos	48
Moelleux van chocolade met banaan en hazelnoten	49
Mousse van schapenmelk met zuringgranité	50

Alfabetische index

Productindex

Colofon

