

Smaakmakers om een diner in te leiden

***1. Kubusje van rode tonijn met een pompoenkrokantje
verfijnd met Auchentoshan 10y***

Garnalen ong n n

Voor de Panna cotta

Kook de witte asperges in de room en de whisky

Kruiden met pezo en een mespuntje vanille (van het sto1.5815(h)-4.(d)cTJ T*[18-4.3311-7(t)-2.1-8

Ingr.

12 stukjes gestoomde paling

8 stukken gerookte palingfilet van ong. 6cm

Kammosselen in fijne reepjes verdelen
In een warme tas leggen en overgieten met
de whisky
Kruiden met peper en zout
Warme soep in de tassen gieten en afwerken met
het melkschuim

Sterkmaker

Hoofdrolspele

Gebakken duivenborstje ‘ Macallan 12y sherry ‘

op een zelf van jonge wortelen en

een rolletje van knolse (g)3.81972()-4.210675(n)3.82077()-4.21119(e)0.131535(n)

Verwarm de saus en doe net voor het serveren
de whisky erbij

Hartig tussendoortje

Zoete nagerechtzoentjes

Doe er de mascarpone bij en breng op smaak met het snuifje kaneel.

Verwarm de whisky met de koffie

Doe er de geweekte gelatine bij en laat het geheel afkoelen

Snij de koffiegelei in repen van ongeveer 6 cm breed en 10 cm lang

Doe er een lepel mascarponemousse op en rol het op tot een cannelloni