

# OESTER/TULP

JONNIE BOER



Oester (Gillardeau) • tulp • **Dennennaaldencrème:** 80 g yoghurt • 90 g eiwit • 300 g dennenolie • zout • aceto • **Kefir sap:** kefir melk • yuzu • zout • xantana • **Tomatenbouillon:** 60 kg tomaten • 6 bos dragon • 6 bos basilicum • 12 flessen rose • 50 g peperkorrels • 50 g korianderkorrels • 50 g zout • honing • **Dennennaaldenolie:** 200 g dennennaalden • 1 l zonnebloemolie • ingelegde shiso • oesterblad/oik

**Gefrituurde tulp:** Snij de tulpenknollen op de snijmachine, frituur ze daarna op 140° C goud bruin. **Dennennaaldencrème:** Meng de yoghurt en eiwit en staaf de dennenolie eraan toe tot een mooie crème. Breng de massa op smaak met zout en acet. **Kefir sap:** Maak de kefir melk opsmak met yuzu en zout en bind het daarna af met xantana. **Tomatenbouillon:** Puls de tomaten, dragon en basilicum niet te fijn, grof houden. Bak de peperkorrels en korianderkorrels in een droge pan, aanzetten zodat de smaak vrij komt. Meng dan alle ingrediënten in een grote bak en roer het goed door en steek dan de stelen van de tomaat erin. Passeer het daarna door een doek. **Dennennaaldenolie:** Doe de dennennaalden met de zonnebloemolie in een vacumeerzak en vacumeer het. Leg de zak in de Roner op 60° C, laat dit 2 uur trekken en daarna nog 24 uur in de koeling. **Tomaat-dennennaaldensap:** Maak de tomatenbouillon opsmak met dennennaaldenolie en oestervocht. **Zolderspek:** Maak reepjes van de zolderspek en snij het daarna dun op de snijmachine en verwarm het licht voor het meegeven. Presenteer het op dennentakken.

Oyster (Gillardeau) • tulp • **Pine needle cream:** 80 g yoghurt • 90 g egg whites • 300 g pine oil • salt • balsamic vinegar • **Kefir juice:** milk kefir • yuzu • salt • xanthan gum • **Tomato broth:** 60 kg tomatoes • 6 bunches tarragon • 6 bunches basil • 12 bottles of rosé • 50 g peppercorns • 50 g coriander seeds • 50 g salt • honey • **Pine needle oil:** 200 g pine needles • 1 l sunflower oil • pickled shiso • oysterleaf/nasturtium

**Deep-fried tulip:** Slice the tulip bulbs with the slicing machine, then deep-fry the slices at 140° C until golden-brown. **Pine needle cream:** Mix the yoghurt and egg whites, then add the pine needle oil using a hand blender and beat to a smooth cream. Add salt and balsamic vinegar to taste. **Kefir juice:** Add yuzu and salt to the milk kefir to taste and then bind with xanthan. **Tomato broth:** Pulse-blend the tomatoes, tarragon and basil: not too fine – keep it chunky. Heat the peppercorns and coriander seeds in a dry pan until the aromas are released. Then mix all ingredients in a large bowl and stir well: add the tomato stalks; strain through a cloth. **Pine needle oil:** Put the pine needles and sunflower oil in a vacuum bag and vacuum seal it. Put the bag in a water bath at 60° C, let infuse for 2 hours then move it to a refrigerator for 24 hours more. **Tomato-pine needle juice:** Season the tomato broth with pine needle oil and oyster juice. **Zolderspek** [smoked and matured pork belly]: Cut zolderspek into strips and then slice thinly with the slicing machine: warm slightly before serving. Present on pine sprigs.



# OYSTER/TULIP