

THE NEEDLE

Aubergine: aubergine • miso • limoenrasp • limoen-sap • belvedere zaad • **Kippenchips:** 1 l kippenbouillon • 300 g tapioca bloem • 500 g kippenhuid, gekookt • 15 g zout • **Sesamchips:** 1 l kippenbouillon • 300 g tapioca bloem • 500 g kippenhuid, gekookt • zwarte sesampasta • 15 g zout • **Knoflookcrème:** 1 dl eiwit • 1 dl yoghurt • 4 dl kerrie olie • 4 tenen knoflook, gepoft • 5 g zout • **Uienbouillon:** 2 l kippenbouillon • 5 sjalotjes • 20 peperkorrels • 20 korianderkorrels • 5 stuks steranijs • xantana • **Ingezuurd paprikasap:** 7,5 dl paprika kim chi • 2,5 dl paprikasap • 550 g geitenboter • 550 g roomboter • zout • xantana • **Baharat olie:** 1 l zonnebloemolie • 200 g baharat poeder

Zeeduivel: Haal de zeeduivelstaarten van de graat en pekel deze 12 uur op zout. Snij daarna de staart doormidden en brand het vervolgens op de huidkant zodat hij gaat krullen. Gaar het daarna in de beurre noisette rond de 50–60° C.

Aubergine: Snij de aubergine doormidden en snij het vlees in. Frituur daarna de aubergine beide kanten 3 minuten. Haal het vlees van de schil en laat deze goed uitlekken. Snij het vlees van de aubergine fijn en maak het daarna op smaak met de rest van de ingrediënten.

Kippenchips: Meng de eiwit, yoghurt en zout met elkaar en staaf de gepofte knoflooktenen erdoorheen. Giet dan druppelgewijs de kerrie-olie erbij.

Sesamchips: Meng het kippenbouillon, tapioca en zout in de thermoblender en laat het draaien op 100° C totdat het helder is. Doe dan de kippenhuid erbij en draai het glad. Voeg naar smaak en kleur de zwarte sesampasta toe.

Maak 6 stippen uit elkaar op een bakmatje en leg er een ander bakmatje op. Bak het dan af in een oven op 160° C hete lucht met 2 streepjes.

Voor een wafelijzer zet het op de hoogste stand en bak het af +/- 4 minuten.

Knoflookcrème: Meng de eiwit, yoghurt en zout met elkaar en staaf de gepofte knoflooktenen erdoorheen. Giet dan druppelgewijs de kerrie-olie erbij.

Aubergineschil: Schil de aubergine en snij deze tot fijne jullienne, frituur deze daarna op 140° C totdat ze krokant zijn.

Marloeskes: Schil de uitjes en snij ze doormidden, Vacumeer ze in aceto en gaar deze voor 3 uur op 60° C.

Uienbouillon: Snij de sjalotten in halve maantjes en zet dit aan met de peper- en korianderkorrels. Giet daarna de kippenbouillon met de steranijs erbij en breng het een keer aan de kook. Laat het 5 uur trekken, zeef het daarna en bind het af met xantana tot de juiste dikte.

Ingezuurd paprikasap: Reduceer de kim chi met de geitenboter en boter. Breng het op smaak met zout en bind het af met xantana.

Baharat olie: Myoteer de baharat en giet daarna de olie erop en laat dit trekken. Zeef het daarna door een nylon zeef.

Aubergine: aubergine • miso • lime zest • lime juice • belvedere seed • **Chicken chips:** 1 l chicken stock • 300 g tapioca flour • 500 g chicken skin, cooked • 15 g salt • **Sesame chips:** 1 l chicken stock • 300 g tapioca flour • 500 g chicken skin, cooked • black sesame paste • 15 g salt • **Garlic cream:** 100 ml egg whites • 100 ml yoghurt • 400 ml curry oil • 4 garlic cloves, roasted • 5 g salt • **Onion stock:** 2 l chicken stock • 5 shallots • 20 peppercorns • 20 coriander seeds • 5 star anise • xanthan • **Soured bell pepper juice:** 750 ml bell pepper kimchi • 250 ml bell pepper juice • 550 g goat butter • 550 g butter • salt • xanthan • **Baharat oil:** 1 l sunflower oil • 200 g baharat powder

Monkfish: Remove the bones from the tails, and cure them for 12 hours on salt.

After, cut the tail down the middle and scorch it on the skin – making it curl.

Cook them in beurre noisette at around 50–60° C.

Aubergine: Cut aubergine in half and slash the flesh. Deep-fry on both sides for 3 minutes. Remove the flesh from the skin and drain it well. Then finely cut the flesh and season to taste with the remaining ingredients.

Chicken chips: Mix the egg whites, yoghurt and salt together, then blend the roasted garlic cloves in with a hand blender. Add curry oil drop by drop.

Sesame chips: Mix the chicken stock, tapioca and salt in a thermoblender and blend at 100° C until it turns clear. Then add the chicken skin and blend until smooth. Add black sesame paste to desired taste and colour. Pour 6 well-separated rounds onto a baking mat and lay another baking mat on top. Bake in fan-assisted oven at 160° C with bottom and top heat. If you're using a waffle iron, set it at the highest temperature and bake for about 4 minutes.

Garlic cream: Mix the egg whites, yoghurt and salt together, then blend the roasted garlic cloves in with a hand blender. Add curry oil drop by drop.

Aubergine peel: Peel the aubergine, julienne the peel and deep-fry it at 140° C until crisp.

Marloeskes onions: Peel and halve the onions, vacuum-seal them with balsamic vinegar and cook for 3 hours at 60° C. **Onion stock:** Cut the shallots in half lengthwise, and heat with the peppercorns and coriander seeds. Then add the chicken stock and star anise, and bring to the boil. Let it simmer for 5 hours, and then bind it with xanthan to the desired thickness.

Soured bell pepper juice: Add the goat butter and regular butter to the kimchi and reduce it. Season with salt and thicken with xanthan.

Baharat oil: Bloom the baharat, then pour the rest of the oil in and let it infuse. Strain it through a nylon sieve to finish.



MONK FISH