

Gerecht: Tarbot met gepocheerde eidooier, venkel, truffel en morille saus. (4 personen)

Chef-kok: Tonny Berentsen van restaurant De Kromme Dissel

Sous-chefs: Sierk Buwalda en Tom Lamers van restaurant De Kromme Dissel

Streekproduct: groenten uit de moestuin van Landgoed Huis Sevenaer

Tarbot

- 4 stukjes tarbotfilet van 60 gr

Bak de tarbotfilets eerst rustig op de huidkant en vervolgens nog kort op de vleeskant. Voeg een klontje boter toe en bak de tarbot zachtjes gaar.

Ravioli

- Pastadeeg
- 1 'stengelui' (of te wel Japanse bosui)
- 2 gr Japanse gember

Snij voor de vulling de stengel-ui in dunne ringetje en hak de Japanse gember.

Bak de bosui samen met de gember in een bakpan gaar en breng op smaak met zout en peper. Laat afkoelen op keukenpapier. Rol het pastadeeg dun uit, gebruik het bosui mengsel als de vulling.

Morille saus

- 100 gr verse morilles
- 1 sjalot gesnipperd
- 3 dl kippenbouillon
- Scheutje cognac
- 2 dl room
- 1 dl jus de veau

Bak in een bakpan in kleine stukjes gesneden morilles samen met de sjalot.

Blus af met cognac en voeg vervolgens de kippenbouillon toe. Kook de morilles gaar (als de morilles nog niet gaar zijn eventueel nog iets bouillon toevoegen). Laat de bouillon helemaal inkoken en giet vervolgens de room en jus de veau toe. Laat dit inkoken tot de gewenste dikte.

Venkel

Snij dunne reepjes van de venkel, bak ze even kort aan en blus ze af met Pernot.

Breng op smaak met zout en peper.

Garnituren

4 gepocheerde eidooiers, geroerbakte kousenband, gekookte bospeentjes, gebakken cantharellen, tuinboontjes, plakjes koolrabi, blaadjes van de goudsebloem en geschaafde truffel!

Veel plezier en succes met de bereiding. Eet smakelijk!

Op zoek naar nog meer (h)eerlijke gerechten? Kijk dan eens op de [Facebookpagina](#) van sous-chefs Sierk en Tom. Met de gedeelde liefde voor het koken en het bedenken van nieuwe recepten, was het idee voor het boek [Lekker op z'n Liemers](#) dan ook snel ontstaan. Omdat er nog zo veel meer te ontdekken valt in De Liemers en daar kort omheen, zijn de culinaire vrienden alweer bezig met het tweede deel van [Lekker op z'n Liemers maar dan onbegrensd!](#)