



VOORBEELD OMSCHRIJVING VAN EEN AMUSE VAN DE 2017 WINNAAR

Amuse:

komkommer merengue met rauwe zeebaars, roze peper, komkommer, tzatziki en Vadouvan.

De buitenkant is krokant van de merengue.

Het eiwit is op smaak gebracht met het sap van komkommer. De merengue wordt opgespoten en gedroogd. Door hem uit te hollen ontstaat de mooie krokante buitenkant.

De vulling is opgebouwd uit:

- Rauwe zeebaars fijn gesneden en gemarineerd met sushi azijn en roze pepers.
- Blokjes komkommer gemarineerd met azijn, gembersiroop en sjalot
- Sorbet van tzatziki, klassiek op basis van yoghurt, komkommer en knoflook
- De Vadouvan is getrokken in druivenpitolie en opgedraaid tot een mayonaise.

Combinatie:

Net als de Cava is de amuse complex en interessant van smaak. Door de combinatie van structuren, temperatuur en smaken, blijft elke hap verrassen.

De Cava pakt de frisheid mooi op van de rauwe zeebaars en de komkommer. De fijne mousse en het strakke mond gevoel komt terug in de merengue en het koude van het ijs. Het subtiele kruidige van de Vadouvan komt aan het eind elegant terug. Ik zou de Cava graag in een groter glas schenken dan de klassieke champagne flûte. De rijkheid van de Cava mag zeker naar voren komen om de combinatie nog interessanter te maken.