

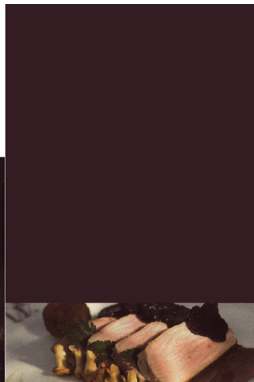
5 topchefs: 5 geheime recepten

in&put tours
MAGAZINE

Bij ons bezoek aan de 5 restaurants, La Cravache, Het Oud Stadhuis, De vier Koningen, 't Convent en Het Notariaat hebben de chefs ons elk een geheim receptje verklapt. Uit elk van hun menu's hebben we een receptje gepikt en stelden zo een topdiner samen. Het zal je zeker inspireren voor een toekomstig diner met vrienden of familie.



Europese Kreeft, deegwaren en broccoli



'Domein 't Convent', laat haar ster fonkelen

Rudi en Sonja hebben het gezellig interieur in vier stijlvolle intieme plaatsen opgedield. U zult het ervaren, de ziel van José Vermersch leeft er nog steeds. Het voornamelijk boerderijtype heeft z'n landelijke stijl en charme behouden. Dochter Sharon zorgt als gastvrouw voor het management op het Domein Convent en streeft samen met haar personeel naar perfecte service. Haar vriend Sébastien heeft hotelschool van koksstijl doorlopen en beschikt over een culinaire bagage dat hij in topzaken bij- en opvoerde zoals Comme Chez Soi, Hof van Clieve en Pierre Gagnaire. Hij zet de keuken van chef Rudi verder met de hedendaagse verfijning en vernieuwing van de gerechten. Het domein 't Convent beschikt ook over 14 kamers met prachtige kleuren, verfijnde decoratie en intieme sfeer.

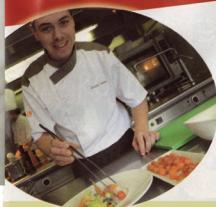
Workshop: prijs: 80 Euro/p.p.
aperitief, 3 gangenmenu, aangepaste wijnen en koffie
Min 4 pers. - max. 10. Partners kunnen nadien mee dineren.
Reserveren: 05740.07.71 - info@tconvent.be

Halve Reningsstraat 1 • 8647 Reninge • tel. 05740 07 71 • info@tconvent.be • www.tconvent.be • gesloten op dinsdag en woensdag
Open op aanvraag voor groepen en seminars. Het hotel is alle dagen open.



'T CONVENT

Sebastien Verwerke, Domein 't Convent Europese Kreeft, deegwaren en broccoli



Benodigheden: voor 6 pers.

- 3 Europese kreeften (500gr à 600gr)
- Court Bouillon
(water, wortel, ui, selder, prei, kruiden)
- 2 vellen pasta
- 1 broccoli
- 1/2 paarse bloemkool
- 3 sneden wit brood
- 1 liter bisque
- 1 spitskool
- Cabernet Sauvignon azijn

Bereiding:

Kreeften koken in een court-bouillon; staart gedurende 3 minuten en potsen gedurende 7 minuten. Wanneer gekookt onmiddellijk in ijswater leggen. Ontdooien van de pantsers en brunoise snijden van de potsen. • Pastavellen 6 minuten garen in kokend gezouten water, afkoelen en droog deppen. • Spitskool in brunoise snijden en beetbaar koken. • Roosjes snijden van de paarse bloemkool en onze broccoli. Beetbaar koken. Op smaak brengen met Cabernet Sauvignon azijn. • Toastbrood in brunoise snijden en krokant bakken in boter. • Op de pastavellen schikken we onze mengeling van onze kreeftenbrunoise met spitskool op smaak gebracht met peper en zout en maken een roulade.

Saus: bisquesaus.

Afwerking:

Op een bord schikken wij de stukken kreeftenstaart, afwisselend met onze stukjes roulade. Garnituur van croustons, roosjes van de paarse bloemkool en broccoli. Saus apart bij serveren.