

Project 'Wentelteefje'. 'Ger's Krul'

Laboratoire Gastronomique

Ger bedacht een wentelteefje in de vorm van een krul. Gebruik makend van sandwichbrood experimenteerde Jan en hij in goed overleg, maar op grote fysieke afstand met de krul, waarbij het nog best een klus was om de vorm goed te krijgen. Toen dat gelukt was werkte Jan het gerechtje snel af op basis van het principe 'Quer durch den Kühlschrank': wat er maar toevallig in huis was dus. Maar Ger investeerde nog even flink in paling, palingmousse, komkommer-yoghurt espuma, een appelijsje met limoen, een notenkoekje en mierikswortelcrème. En dan nog wat diverse garnering. We waren het er over eens; het 'less is more-filter' moet er nog even overheen.

