



CHEF MIKE AAN HUIS | LEV. by Mike

Hartelijk dank voor uw bestelling voor het 3 gangen menu. Hieronder treft u een korte uitleg hoe u de finishing touch geeft aan het menu.

Gang 1: **Gerookte zalm met tomaten mousse en radijs**

- 1 bakje met gerookte zalm
- 1 bakje met tomaten mousse en radijs
- 1 bakje met salade en dressing
- 1 spuitzakje met mierikswortel mayonaise
- 1 bakje met chips

1. Plaats de gerookte zalm in het midden van het bord met de tomatenmousse;
2. Maak de salade aan met de dressing en legt dit rond de gerookte zalm (in de hoogte);
3. Spuit kleine dotjes mierieks mayonaise om en op de zalm
4. Leg het radijs rond de salade
5. Plaats hier de chips op. Bon appetit!

Gang 2: **Ossenhaas met rode wijn saus | colin witte wijn/prei saus | aardappel brandade en bietjes.**

- 1 bakje met ossenhaas of 1 bakje met Colin
- 1 bakje met rode wijn jus of 1 bakje met witte wijn/prei saus
- 1 bakje met aardappel brandade
- 1 bakje met bietjes

Pannen

Oven op 200 graden

Vis:

1. Verwarm de oven voor op 200 graden;
2. Verwarm de vis voor ongeveer **5 minuten** in de oven;
3. Roer de saus warm in een pannetje
4. Verwarm de brandade in de oven en stoof de bietjes op in een pan.

Vlees:

1. Verwarm de oven voor op 200 graden
 2. Verwarm de ossenhaas voor ongeveer 5 minuten;
 3. Verwarm de jus in een steelpannetje;
 5. Serveer samen met de brandade en bietjes.
-



Gang 3: Stoofpeer met peren crème en amandel

Benodigdheden:

1 bordje met peren en crème

1 bakje met koekjes en amandel

1. Haal de deksel van het bordje
2. Steek de koekjes in de crème, strooi er amandelen overheen;
3. Smullen maar!!

GENIET MET UW GELIEFDEN EN BLIJF GEZOND

Lieve groeten en hopelijk tot gauw!

Team LEV. by Mike

Ps: mocht u hele dringende vragen hebben over het menu, of zijn er onduidelijkheden? Dan kunt u contact opnemen met ons via de mail .