



LEV. by Mike @ HOME

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: **Huisgemaakte wild paté met parel couscous, pistache en abrikozen**

- 1 bakje met paté
- 1 bakje met parel couscous
- 1 bakje met mosterdsla en abrikozen
- 1 bakje met dressing
- 1 bakje met pistache
- 1 spuitzakje met mayonaise

1. Laat de paté (15 minuten van tevoren) op temperatuur komen;
2. Leg de couscous in het midden van het bord;
3. Plaats hier de paté naast;
4. Leg de abrikozen op de couscous, maak de salade aan en doe die hier weer op;
5. Plaats hier de chips op. En spuit de mayonaise om het gerecht. Bon appetit!

Gang 2: **Fazant filet met sherry jus | Kabeljauw met shiso saus - met aardappel en romige rapen**

- 1 bakje met fazant of 1 bakje met kabeljauw
- 1 bakje met sherry jus of 1 bakje met shiso saus
- 1 bakje met romige rapen
- 1 bakje met gepofte aardappelen

Pannen

Oven op 200 graden

Vis:

1. Verwarm de oven voor op 200 graden;
2. Verwarm de aardappel voor 15 tot 20 minuten in de oven;
3. Verwarm de romige rapen in een steelpannetje (ongeveer 10 minuten);
4. Verwarm de vis voor ongeveer **3 minuten** in de oven;
5. Roer de saus warm in een pannetje;



Vlees:

1. Verwarm de oven voor op 200 graden
 2. Verwarm de fazantfilet voor 5 minuten;
 3. Roer de romige rapen warm in een pannetje (ongeveer 10 minuten);
 4. Verwarm de aardappelen in de oven voor 15 tot 20 minuten;
 5. Verwarm de sherry jus in een pannetje;
-

Gang 3: Gepocheerde peer met guave crème en merengue

Benodigheden:

1 bakje met peer en crème.

1 bakje met merengue

1. Haal de deksel van het bakje;
2. Steek de merengue in de crème;
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 .