



BEDANKT!

**VOOR HET BESTELLEN VAN ONS
5-GANGEN KERSTDINER**

Het bereiden en opdienen van de gerechten is simpel. Mike heeft het zo nauwkeurig mogelijk beschreven en als je dit stap voor stap volgt, moet het helemaal goed komen! Alle bakjes zijn gemarkeerd met een nummer. Dit nummer correspondeert met de gang.

1. Voorgerecht
2. Soep
3. Tussengerecht
4. Hoofdgerecht
5. Dessert

Veel plezier!

We wensen je heerlijke feestdagen en een gezond 2021! We hopen je snel weer te ontvangen in ons restaurant.

MIKE VRIJDAG & TEAM LEV. BY MIKE

PS: We kijken ernaar uit om jouw creaties terug te zien op onze socials!



@LEVBYSMIKE



/LEVBYSMIKE

LEV.'S GEROOKTE ZALM MET WITTE KOOL SALADE, BOKBIER CRÈME EN CHARK EL AWSAT MAYONAISE

BENODIGDHEDEN

- Bakje met gerookte zalm
- Bakje met witte kool salade
- Spuitzakje met bokbier crème
- Spuitzakje met Chark el Awsat mayonaise
- Bakje met mosterdsla
- Bakje met dressing
- Pipet met kruidenolie
- Bakje met furikake krokante

BENODIGDHEDEN UIT JE EIGEN KEUKEN

- Borden
- Schaar
- Vork
- Lepel
- Mengkom

BEREIDING

- Plaats de witte kool in het midden van een bord
- Leg hier de plakjes zalm op
- Knip een klein puntje van de spuitzakken
- Spuit dotjes bokbiercrème op en naast de zalm
- Herhaal dit met de Chark el Awsat mayonaise
- Maak de mosterdsla aan met de dressing in een mengkom en plaats dit, in de hoogte, middenop het gerecht
- Plaats hier het krokantje op
- Druppel de kruidenolie om het gerecht

CULINAIR WOORDENBOEK

- Chark el Aswat is een specerijenmix uit het Midden-Oosten. De specerijenmix is lekker te gebruiken in warme bereidingen met groenten en vlees of vis. De typische Arabische smaak komt van de combinatie van nootmuskaat, komijn en kardemom.

LEV. BROOD MET KRUIDENBOTER

- Verwarm de oven voor op 200 graden Celcius
- Verwarm het brood voor 5 minuten in de oven
- Serveer het brood op een broodplank met de kruidenboter

ROMIGE SOEP VAN WINTERPREI MET CROUTONS EN SPEKJES

BENODIGDHEDEN

- Bakje met romige soep van winterprei
- Bakje met prei
- Bakje met spekjes en croutons

BENODIGDHEDEN UIT JE EIGEN KEUKEN

- Soepkommen of soepborden
- Hoge pan
- Staafmixer of garde
- Soeplepel, maatbeker of een mooie kan/pot voor de presentatie aan tafel

BEREIDING

- Verwarm de soep in een hoge pan op middelhoog vuur, roer de soep geregeld door
- Doe de prei, de croutons en de spekjes in de soepkommen of -borden en laat op kamertemperatuur komen
- Schuim de soep met de staafmixer of garde op en verdeel over de soepkommen of -borden.

TIP

- De soep schenkt het makkelijkste uit een maatbeker
- Wil je de soep op een leuke manier presenteren? Serveer de soepkommen of -borden met de garnituren voor je gasten (zonder de soep). Schenk de soep in een leuke kan (bijvoorbeeld een ouderwetse theepot) en schenk de soep over de garnituren uit aan tafel

SNOEKBAARS MET ROMIGE ZUURKOOI, HUISGEMAAKTE LARDO, HAAIENBUIK, AUGURK EN DOESBURGSE MOSTERDSAUS

BENODIGDHEDEN

- Ovenbakje met snoekbaars en lardo
- Bakje met romige zuurkool
- Bakje met haaienbuik en augurk (gelei) blokjes
- Bakje met Doesburgse mosterdsaus
- Bakje met aardappelkaantjes

BENODIGDHEDEN UIT JE EIGEN KEUKEN

- Borden
- Oven voorverwarmd op 200 graden
- Fornois
- 2 (steel)pannetjes
- Lepels

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius
- Laat de haibuik en de augurkblokjes op kamertemperatuur komen
- Verwarm de romige zuurkool in een steelpannetje op laag vuur. Roer af en toe goed door
- Verwarm de saus in een steelpannetje op laag vuur. Roer af en toe goed door
- Verhit de snoekbaars in de oven voor ongeveer **4 minuten**
- Plaats ondertussen de zuurkool in het midden van het bord en plaats hier de haaienbuik en de augurk omheen
- Leg de snoekbaars op de zuurkool
- Schep de saus over het gerecht
- Strooi de aardappelkaantjes over het gehele gerecht

CULINAIR WOORDENBOEK

- Lardo is het vettere 'broertje' van de pancetta. Mike koopt de buikspek lokaal in. Deze wordt vervolgens gepekeld en rijpt voor 1,5 maand
- De haaienbuik is van de Hollandse doornhaai en gerookt. Haaienbuik is in de loop der jaren een delicatessen geworden die je niet vaak meer tegenkomt op de menukaart.

HERTENBIEFSTUK MET WILDSTOOF, RODE KOOL, AARDAPPELPUREE, SPRUITEN EN 5 SPICES JUS

BENODIGDHEDEN

- Ovenbakje met hertenbiefstuk
- Vacuümzak met wildstoof
- Bakje met rode kool
- Rode spuitzak met aardappelpuree
- Bakje met spruiten
- Bakje met 5 spices jus
- Zakje met rijst kroepoek

BENODIGDHEDEN UIT JE EIGEN KEUKEN

- Borden
- Oven voorverwarmd op 200 graden
- Fornuis
- 1 pan met ruim water
- 3 (steel)pannetjes
- Lepels en een schaar
- Ovenwant

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius
- Verwarm een pan met een ruime hoeveelheid water tot 80 graden Celsius (laat het water niet koken!)
- Leg het zakje met wildstoof en de spuitzak met aardappelpuree in het warme water, en verwarm het voor ongeveer **20 minuten** in het water. Kneed de spuitzak met aardappelpuree tussendoor een keertje, zodat alles goed warm wordt (let op: de spuitzak wordt erg heet!)
- Verwarm de rode kool in een steelpannetje
- Stoof de spruitjes op in een steelpannetje
- Verwarm de biefstukjes in de oven voor ongeveer **5 minuten**. Niet veel langer, want dan garen ze te ver door
- Verwarm de saus in een steelpannetje
- Knip het puntje van de spuitzak van de aardappelpuree af. Spuit een ring van aardappelpuree op het bord
- Schep hier de rode kool en stoofvlees in
- Plaats de spruiten op het gerecht (in een cirkel, op de puree, met het 'kontje' naar beneden)
- Leg er het biefstukje op, schep de saus er overheen
- Garneer af met het kroepoekje

TIP

- Gebruik een ovenwant of handschoen bij het spuiten van de aardappelpuree. De spuitzak wordt namelijk erg warm! Je kunt ook een handdoek of theedoek gebruiken.

GEVULDE CHOCOLADE KERSTBAL MET APPELCOMPOTE EN BOERENJONGENS

BENODIGDHEDEN

- Bakje met chocolade kerstballen (2 halve per persoon)
- Spuitzak met vruchtenroom
- Spuitzakje met appelstroop
- Spuitzakje met karamelsaus
- Bakje met appelcompôte
- Bakje met boerenjongens
- Bakje met amandelcrunch en kerstversiering
- Bakje met roomijs

BENODIGDHEDEN UIT JE EIGEN KEUKEN

- Borden
- Ring en tonicstamper (indien je dit in huis hebt, niet perse nodig)
- Lepel
- Schaar

BEREIDING

- Knip een klein puntje van de spuitzakjes af. Spuit een web van appelstroop en karamelsaus op het bord
- Plaats een ronde ring in het midden van het bord (als je dit niet hebt, kan het ook zonder)
- Schep een lepel appelcompote in de ring en stamp aan met een (tonic)stamper of vork
- Plaats een halve kerstbal, met de ronde kant naar onderen, in de appelcompôte, op een dusdanige manier dat deze stevig staat
- Knip een punt af van de spuitzak met vruchtenroom. Vul de kerstbal, voor de helft, met de vruchtenroom, strooi er de boerenjongens en amandelen overheen.
- Vul verder af met de vruchtenroom en schep hier het bolletje ijs op
- Plaats hier de andere helft van de kerstbal op en laat deze mooi aansluiten
- Garneer af met de kerstversiering en strijk met alle eer!! Geniet van je laatste gang, je hebt het verdiend!