



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!



BRÖMMELS GEITENKAAS MET BIETENSALADE EN FURIKAKE

BENODIGDHEDEN

- Bakje met Brömmels geitenkaas bonbon
- Bakje met bietensalade
- Bakje met mosterdsla en dressing
- Spuitzakje met bietenmayonaise
- Bakje met furikake krokantjes

BENODIGDHEDEN UIT JE EIGEN KEUKEN

- Borden
- Schaar
- Lepel
- Mengkom

BEREIDING

- Leg de bietensalade (eventueel in een steker) op een mooi bord
- Leg hier de geitenkaas bonbon bovenop
- Maak de sla aan met de dressing en plaats dit op de bonbon
- Knip een puntje af van de spuitzak
- Spuit de bietenmayonaise in dotjes rondom het geheel
- Garneer af met het furikakekrokantje

CULINAIR WOORDENBOEK

- De Brömmels is een geitenboerderij bij ons om de hoek in het Woold. Bert maakt de lekkerste geitenkaas. Benieuwd hoe? Breng hem een bezoekje!
- Furikake bestaat uit gedroogde groenten, zoals wasabiwortel, zeewier, sesamzaadjes en zout. Het komt uit de Japanse keuken en wordt steeds populairder in Nederland, onder andere bij het gebruik als garnering over een poké bowl.

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 PIJNBOOMBPITTEN

BENODIGDHEDEN

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

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 pijnboompitten 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

MARMER VAN AUBERGINE MET FREGOLA EN TOMAAT

BENODIGDHEDEN

- Ovenbakje met het marmer van aubergine
- Bakje met fregola
- Bakje met tomatensalade
- Bakje met tomatensaus
- Bakje met krokantjes

BENODIGDHEDEN UIT JE EIGEN KEUKEN

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

BEREIDING

- Verwarm de aubergine marmer voor 8 minuten in de oven
- Roer de fregola warm in een steelpannetje op middelhoog vuur.
- Verwarm de tomatensaus in een steelpannetje
- Plaatse fregola in het midden van het bord
- Leg hier de tomatensalade omheen
- Leg de marmer op de fregola
- Schep de saus om het gerecht en leg het krokantje op de marmer als een soort dakje

CULINAIR WOORDENBOEK

- Fregola is een pastasoort uit Sardinië. Fregare betekent wrijven, en hier komt ook de naam vandaan. Fregola ontstaat door grove griesmeelpasta te wrijven in water. Hierdoor ontstaan kruimels die men een dag laat drogen. Vervolgens worden de kruimels geroosterd, wat zorgt voor een rijke en aardse smaak.

PASTINAAKTAART MET PASTINAAK CRÈME, ROMIGE PREI EN BAHARAT SAUS

BENODIGDHEDEN

- Bakje met pastinaaktaart
- Spuitzak met pastinaakcrème
- Bakje met romige pastinaak
- Bakje met baharat saus
- Zakje met rijstkroepoek

BENODIGDHEDEN UIT JE EIGEN KEUKEN

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

BEREIDING

- Zet een grote pan met ruim water op middelhoog vuur (let op: breng het water niet aan de kook)
- Laat de spuitzak met pastinaakcrème hier voorzichtig in zakken en verwarm voor ongeveer 15 minuten
- Roer de romige prei warm in een steelpannetje
- Verwarm de baharat saus in een steelpannetje en roer af en toe door
- Schep de romige prei in het midden van een mooi bord
- Knip een punt van de spuitzak met pastinaakcrème en spuit de crème in een dotjes op een bord (let op :de spuitzak wordt erg heet, gebruik een ovenwand of handschoen)
- Plaats de pastinaaktaart op de romige prei
- Schenk de saus over het geheel en garneer af met de rijstkroepoek

TIP

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

CULINAIR WOORDENBOEK

- Baharat betekent letterlijk 'specerij' in Arabisch. Deze warme en volle melange kenmerkt zich door paprika, nootmuskaat en kaneel.

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 amandelbrunch 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!