



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: **Tartaar van zalm met takuan salade en saffraanmayonaise**

Bakje met zalmtartaar

Bakje met takuan salade en zoetzure groenten

Bakje met salade en dressing

Spuitzakje met saffraan mayonaise

Bakje met chips

1. Plaats de takuan salade in het midden van het bord
2. Maak de salade aan met de dressing en leg dit op de takuan (in de hoogte)
3. Plaats hier de tartaar op
4. Spuit in kleine dotjes de saffraanmayonaise om en op de zalm
5. Leg de zoet/zure groenten rond de salade
6. Plaats hier de chips op. Bon appetit!

Gang 2: **Wildstoof met Marsala saus, rode kool en aardappelpuree of snoekbaars met grove mosterd saus, aardappelpuree en zeewier.**

Zakje met wildstoof of bakje met snoekbaars

Bakje met Marsala saus of bakje met grove mosterd saus

Bakje met rode kool of zeewier

Spuitzakje met aardappelpuree

Pannen

Pan met warm water

Oven op 200 graden (alleen bij vis)

Vis:

1. Verwarm de oven voor op 200 graden;
 2. Verwarm de aardappelpuree voor 15 tot 20 minuten in een pan met warm water (au bain-marie). Let op: laat het water niet koken!) Kneed de aardappelpuree ondertussen een keer goed door, zodat het gelijkmatig wordt verwarmd.
 3. Verwarm de vis voor ongeveer **4 minuten** in de oven;
 4. Verwarm de zeewier in een steelpannetje.
 5. Roer de saus warm in een pannetje
 6. Start met het opmaken van het bord met de zeewier in het midden van het bord, spuit hier dotjes aardappelpuree omheen. Leg de vis op de zeewier en garneer af met de saus en het krokantje.
-



Vlees:

1. Verwarm ruim water tot 80 graden
2. Leg de zak met wildstoof en de spuitzak met puree in het water (niet laten koken);
3. Verwarm het vlees en de puree voor +/- **25 minuten**;
4. Kneed de aardappelpuree tussendoor een keer goed door, zodat deze gelijkmatig wordt verwarmd;
5. Roer de rode kool warm in een pannetje;
6. Verwarm de jus in een steelpannetje;
7. Start met het opmaken van het bord met de rode kool. Spuit hierom dotjes aardappelpuree. Leg de wildstoof op de rode kool en garneer af met de saus.

Let op: de spuitzak met aardappelpuree wordt erg warm! Gebruik bij het opspuiten van de puree een handschoen of handdoek!

Gang 3: Bananen-karamel taart met bruine rum en pinda

Benodigdheden:

Bordje met bananen-karameltaart met bananencompote

Bakje met pindakoekjes

Zakje met karamel-rum saus

1. Haal de deksel van het bordje;
2. Spuit dopjes van de karamel-rum saus om de compote;
3. Steek de koekjes naast te taart;
4. 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 .