



BEDANKT VOOR HET BESTELLEN VAN HET 3-GANGEN MENU

Hieronder lees je hoe je de finishing touch
geeft aan de gerechten!

VOORGERECHT

MARMER VAN KEMPERLANDHOEN | BOSPEEN | RAS EL HANOUT

Benodigdheden:

- Bakje met bospeen salade
- Bakje met marmer van kemperlandhoen
- Spuitzakje met ras el hanout mayonaise
- Bakje met chips

Finishing touch:

- Leg de marmer in het midden van een bord
- Leg een bultje bospeen salade naast het marmer
- Knip een puntje van de spuitzak en spuit dopjes mayonaise op en rondom het gerecht
- Garneer af met het chipje

HOOFDGERECHT

TAMME EENDENBOUT | HONING JUS | ROSEVAL | HOLLANDSE ASPERGE

Benodigdheden:

- Zakje met boutjes
- Ovenschaaltje met roseval aardappeltjes
- Bakje met Hollandse asperges
- Bakje met honing jus

Oven op 200 graden

Pannen

Finishing touch:

- Verwarm de oven voor op 200 graden en zet een grote pan op met water. Let op: laat het water niet koken.
- Laat het zakje met boutjes in het warme water zakken en verwarm au bain marie voor ongeveer 20 minuten
- Verwarm de roseval in de oven voor 8 minuten
- Verwarm de asperges in het vocht in een pannetje
- Roer de saus warm in een pannetje
- Begin met het opmaken van het bord met de asperges. Leg hier de boutjes op, en hiernaast de roseval. Garneer af met de jus. Eet smakelijk!

HOOFDGERECHT

KABELJAUW | WITTE WIJN – DRAGON SAUS | ROSEVAL | HOLLANDSE ASPERGE

Benodigdheden:

- Ovenschaaltjes met kabeljauw
- Ovenschaaltje met roseval aardappeltjes
- Bakje met Hollandse asperges
- Bakje met witte wijn - dragon saus

Oven op 200 graden

Pannen

Finishing touch:

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Verwarm de roseval voor 8 minuten in de oven
- Verwarm de Hollandse asperges in het vocht in een pannetje
- Verwarm de vis voor ongeveer 6 minuten in de oven
- Roer de saus warm in een pannetje
- Begin met het opmaken van het bord met de asperges. Leg hier de kabeljauw op en hiernaast de roseval. Garneer af met de saus. Eet smakelijk!

DESSERT: AARDBEIEN ROMANOFF

Benodigdheden:

- Bakje met aardbeien Romanoff
- Bakje met amandelcrunch

Finishing touch:

- Haal de deksel van het bakje
- Strooi de amandelcrunch erover heen
- Smullen maar!