

Vegetarisch Wintermenu

Wat je nodig hebt voordat je aan de slag gaat?

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Breng een pan water aan de kook.
3. Leg een snijplank met een scherp mes klaar.
4. Leg een schaar en wat lepels klaar. (Optioneel pincet en paletmes)
5. Zet een steelpan en mengkom klaar.

Gang 1 Vegetarische rijstnoedels – Blauwe sticker

1. Zet de pompoen met het aluminiumfolie in de voorverwarmde oven voor 6 minuten.
2. Verwarm de noedels op lage temperatuur in een steelpan. Blijf goed roeren. Als het te hard gaat voeg dan wat water toe.
3. Haal de pompoen uit de oven en verdeel de stukjes over de borden. Schenk de olie die overblijft over de stukjes pompoen.
4. Haal de noedels uit de pan en verdeel de noedels over de stukjes pompoen.
5. Schep een lepel saus over ieder bord.
6. Maak het bord verder op met de shiitake en hennepzaad.
7. Eindig met een toefje slasoorten.

Gang 2 Rode biet – groene sticker

7. Begin met de crème van geitenkaas. Er is voor elk persoon 1 zakje gemaakt dus zorg ervoor dat je het hele zakje gebruikt voor 1 bord.
8. Knip een puntje van de spuitzak. Spuit alle geitenkaas in een rondje op het midden van het bord.
9. Pak hierna een mengkom en voeg de bietjes met de olie hieraan toe. Meng deze bietjes goed door met een lepel.
10. Maak beide bordjes op met 4 stukjes biet. Schenk de overgebleven olie over de gerechtjes.
11. Pak nu de dressing erbij en gebruik een lepel om de dressing te verdelen over de borden.
12. Leg de uitjes in sumak voorzichtig over het gerechtje heen en maak af met de mosterdsla en de krokantjes van rode biet.

Gang 3 Pommes Anna – grijze sticker

1. Zorg ervoor dat de oven verwarmd is op 180°C.
2. Voor dit gerecht moeten de borden worden verwarmd. Als je 2 borden wilt verwarmen zet je beide borden ongeveer 2 min in de oven. Zijn het meer borden? Stapel de borden dan gewoon op in de oven alleen dan zal het iets langer duren voordat de borden verwarmd zijn.
3. Zet een pannetje water op het vuur en breng aan de kook.
4. Zet het bakje met de aardappel in de oven voor 7 minuten. Laat de aluminiumfolie op de bakjes zitten.

5. Wanneer het water aan de kook is zet je het vuur uit. Leg de zakjes saus in het water. Let op: zet het vuur echt uit anders ontploffen dat zakjes.
6. Snijd het witlof julienne (in dunne reepjes).
7. Haal de aardappel uit de oven en de saus uit de pan.
8. Begin met het opmaken van de bordjes. Dit doe je door de saus in het midden van het bord te gieten. Per persoon is er 1 zakje saus.
9. Schenk de bieslookolie op een lepel en druppel over de saus. Deze blijft mooi op de saus drijven. Ook de olie is per persoon verpakt.
10. Leg de aardappel in het midden van de saus en maak het af met het witlof.

Gang 4 Lasagne – zwarte sticker

1. Zorg ervoor dat de oven verwarmd is op 180°C.
2. Voor dit gerecht moeten de borden worden verwarmd. Als je 2 borden wilt verwarmen zet je beide borden ongeveer 2 min in de oven. Zijn het meer borden? Stapel de borden dan gewoon op in de oven alleen dan zal het iets langer duren voordat de borden verwarmd zijn.
3. Haal de kartonnetjes van de lasagne af als je oven bovenhitte heeft. Laat de kartonnetjes erop zitten als de oven alleen van de zijkant hitte afgeeft. Weet je het niet zeker? Haal het karton er dan af.
4. Wanneer het water aan de kook is zet je het vuur uit. Leg de zakjes saus in het water. Let op: zet het vuur echt uit anders ontploffen dat zakjes.
5. Zet de lasagne in de oven. Begin met 5 min. Haal het de laatste minuut de lasagne eruit en voeg de Pecorino toe. Doe je dat eerder? Dan verbrand de kaas.
6. Voeg de saus toe aan een bord en schenk daarover de vinaigrette. Leg de lasagne in het midden van het bord.

Gang 5 Pistache – geen sticker

6. Leg het taartje in het midden van het bord.
 7. Strooi de crumble half over het taartje en half over het bord.
 8. Leg 1 schep Chantilly-crème naast het taartje.
 9. Leg 1 schep compote boven op het taartje.
- Top het taartje af met het poeder van de gevriesdroogde blauwe bessen.