

Wintermenu

Wat je nodig hebt voordat je aan de slag gaat.

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Deze mag je aan laten staan totdat je klaar bent met het bereiden van het hoofdgerecht.
2. Breng een pan met 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 Rijstnoedels – Rode sticker

1. Zet het bakje met pompoen met het aluminiumfolie 6 minuten in de voorverwarmde oven.
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 pompoen.
4. Haal de noedels uit de pan en verdeel de noedels over de stukjes pompoen.
5. Schep op elk bord een grote lepel garnalen.
6. Strooi de hennepzaadjes evenredig over de gerechtjes.
7. Eindig met een toefje slasoorten.

Gang 2 Rode biet – groene sticker

1. 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.
2. Knip een klein puntje van de spuitzak. Spuit alle geitenkaas in een rondje in het midden van het bord.
3. Pak hierna een mengkom en voeg de bietjes met de olie hieraan toe. Meng deze bietjes goed door met een lepel.
4. Maak beide bordjes op met 4 stukjes biet. Schenk de overgebleven olie over de gerechtjes.
5. Pak nu de dressing erbij en gebruik een lepel om de dressing te verdelen over de borden.
6. Leg de uitjes in sumak voorzichtig over het gerechtje heen en maak af met de mosterdsla en de krokantjes van rode biet.

Gang 3 Kabeljauw – gele sticker

1. Zorg ervoor dat de oven voorverwarmd is op 180°C.
1. 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 warm zijn.
2. Zet een pan met heet water op het vuur en breng het aan de kook.
3. Haal het plastic van de kabeljauw en zet het bakje in de oven. Begin met 4 minuten. Voel even of de kabeljauw al warm is. Is dit niet het geval? Zet dan de kabeljauw nog iets

langer in de oven. Als je meerdere bakjes tegelijkertijd wilt verwarmen zet je de oven langer dan 4 minuten aan.

4. Wanneer het water aan de kook is zet je het vuur uit en leg je de zakjes saus 1 minuut in het water. Let op: zet het vuur echt uit anders ontploffen dat zakjes.
5. Snijd het witlof julienne (in dunne reepjes).
6. 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.
7. Druppel met een lepel de bieslookolie over de saus. Deze blijft mooi op de saus drijven. Ook de olie is per persoon verpakt.
8. Haal de kabeljauw uit de oven en plaats deze in het midden van het bord.
9. Leg de stukjes druif op de kabeljauw en top af met de witlof.

Gang 4 Parelhoen – roze 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. Haal het plastic van het parelhoen en laat het aluminiumfolie van de lasagne erop zitten. Zet beide in de oven voor 5/6 minuten.
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. Knip het zakje jus open en schenk 1 zakje per bord uit. Schenk daarover heen de verveine vinaigrette.
7. Leg het parelhoen aan de linkerkant van het bord en de lasagne aan de rechterkant van het bord.
8. Knip het spuitzakje met de manderijngel open en voeg een flinke toef toe aan de lasagne.

Gang 5 Pistache – geen sticker

1. Leg het taartje in het midden van het bord.
2. Strooi de crumble half over het taartje en half over het bord.
3. Leg 1 schep Chantilly-crème naast het taartje.
4. Leg 1 schep compote boven op het taartje.
5. Top het taartje af met het poeder van de gevriesdroogde blauwe bessen.