

THE BEST OF 2021

MENU

Wat je nodig hebt voordat je aan de slag gaat.

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

Gang 1 Tonijn – Rode sticker

1. Meng de kruiden door de tonijn heen. Doe dit in het bakje waar de tonijn in zit. Druk alles goed aan met de lepel en draai het bakje om in het bord waardoor het een mooi torentje wordt.
2. Daar bovenop schep je de gelei. Verdeel de gelei over twee borden.
3. Knip het puntje van het zure room spuitzakje en verdeel de zure room speels over de gerechtjes heen.
4. Verdeel de passievruchtpitjes over de gerechten heen. Ongeveer 1 theelepel per gerecht.
5. Indien je de kaviaar als supplement hebt besteld voeg je per bordje wat kaviaar toe.
6. Per persoon is er een bakje verpakt met gebakken aardappeltjes. Strooi deze krokantjes over het gerecht heen.
7. Maak het gerecht af met wat sla.

Gang 2 Rijstnoedels – Oranje sticker

1. Verwarm de noedels op lage temperatuur in een steelpan en voeg na 1 minuut de pompoen toe. Blijf goed roeren. Als het te hard gaat voeg dan een klein beetje water toe.
2. Verdeel de stukjes pompoen over de borden.
3. Haal de noedels uit de pan en verdeel de noedels over de stukjes pompoen.
4. Voeg per bordje 5 toefjes kumquat toe.
5. Strooi de nootjes evenredig over de gerechtjes.
6. Schep op elk bord een grote lepel saus vierge met garnalen.
7. Eindig met een toefje kiemsoorten.
- 8.

Gang 3 Coquille – Grijs sticker

1. Zorg ervoor dat de oven voorverwarmd 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 pan met heet water op het vuur en breng het aan de kook.

4. Haal het plastic van de kabeljauw en zet het bakje in de oven. Begin met 4 minuten. Wanneer de kabeljauw nog niet warm genoeg is zet je de kabeljauw nog iets langer in de oven. Als je meerdere bakjes tegelijkertijd wilt verwarmen zet je de oven langer dan 4 minuten aan.
5. Wanneer het water aan de kook is zet je het gas uit en leg je de zakjes saus 1 minuut in het water.
6. Snijd het witlof julienne (in dunne reepjes).

Gang 4 Ossenhaas – 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 alvast een pan op met water en breng dat aan de kook. Wanneer het water kookt haal je de pan van het vuur. Leg het zakje met saus in het water.
4. Zet de witlof samen met de aardappel voor 8 min in de oven.
5. Zet daarnaast ook een koekenpan klaar.
6. Het vlees is gezouten en gekruid. Schenk wat olie in de pan en voeg het vlees pas toe als de pan goed heet is. Dit kan je doen door met je handpalm 2/3 cm boven de pan te voelen.
7. Bak de ossenhaas om en om mooi bruin in de pan. Is de ossenhaas mooi bruin zet dan het vuur uit en voeg de boter toe. Hierdoor zal de boter niet verbranden. Schep telkens de vloeibare boter over het vlees heen met een lepel.
8. Haal de ossenhaas uit de pan en leg het op het bord zodat het vlees niet door gaart.
9. Haal de saus uit het water. Leg het aardappeltaartje aan één kant van het bord.
10. In het midden van het bord leg je de witlof en daarnaast de ossenhaas.
11. Per persoon is er saus verpakt schenk die uit naast de ossenhaas aan rondom schenk je de olie uit.
12. Top af met de krokantjes van ui en pinda.

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.