

VEGETARISCH 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 en mengkom klaar.
5. Leg een pannenkoek klaar.

Gang 1 Rode biet – Blauwe 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. Maak beide bordjes op met stukjes biet. Schenk de overgebleven olie over de gerechtjes.
4. Pak nu de bieslookolie erbij en gebruik een lepel om de dressing te verdelen over de borden.
5. Leg de uitjes in sumak voorzichtig over het gerechtje heen en steek de krokantjes van rode biet in de geitenkaas crème.
6. Maak af met de dressing van mosterd en mango en de mosterdsla.

Gang 2 Rijstnoedels vegetarisch – Groene 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 de shiitake toe aan de borden.
5. Daarover scheppen we een lepel saus vierge.
6. Voeg per bordje wat toefjes kumquat toe.
7. Strooi de pompoenpitjes evenredig over de gerechtjes.
8. Eindig met een toefje kiemsoorten.

Gang 3 Ravioli – 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 warm zijn.
3. Zet een pan met heet water op het vuur en breng het aan de kook.

4. Op het moment dat het water kookt zet je het vuur uit. Doe alle zakjes in de pan; dus wortelpuree, ravioli en stukjes wortel. Laat de zakjes voor 4 min in de pan. Roer soms even in de pan. Zet het vuur ook echt uit, anders kunnen de zakjes ontploffen.
5. Haal alle zakjes uit de pan. Begin met het openknippen van het ravioli zakje. Let op: zorg dat je geen saus verliest bij het openknippen van het raviolizakje.
6. Leg de ravioli in het midden van het bord. Gebruik een lepel om de saus gelijkmatig over het bord te verdelen.
7. Knip nu het zakje met de puree van wortel open. Zig zag deze saus over de ravioli heen.
8. Schep twee theelepeltjes vinaigrette en bieslookolie over elk gerecht.
9. Maak het gerechtje af door de worteltjes op het gerecht te leggen

Gang 4– 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. Zet een pannetje water op het vuur en breng aan de kook. Zet het gas uit en verwarm de saus voor 1 min.
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

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.