

VEGA VOORJAARSMENU

Vorbereiding op het menu:

1. Een pan met water om aan de kook te brengen
2. Verwarm de oven voor op 180 graden
3. Schaar
4. Timer
5. Pincet & palet
6. Kom
7. (Koeken)pan
8. Eetlepels
9. Verschillende platte/ diepe borden

Gang 1 Tartaar van rode biet - blauwe sticker

1. Verwijder alvast alle deksels van de bakjes.
2. Knip de paarse shiso en ponzu dressing open en giet dit in het bakje over de rode biet heen. Doe het dekseltje erop en meng door lichtjes mee te schudden.
3. Verdeel de biet over de bodem van het bord. Per persoon zijn er 5 stukjes biet.
4. Knip het hoekje uit de crème van jonge geitenkaas en verdeel dit over de rode biet in dotjes. Herhaal dit met de gel van groene appel.
5. Knip het zakje van de brunoise van appel open en verdeel over het gerecht.
6. Verdeel de krokantjes over het gerecht heen.
7. Maak al met de twee verschillende soorten sla.

Gang 2 Gnocchi - oranje

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. Verwijder alvast alle deksels van de bakjes.
3. Doe de gnocchi 4 minuten in een pan met kokend water.
4. Knip alvast van alle zakjes een klein hoekje af.
5. Voordat je het zakje met de gnocchi openknijpt check even of ze goed warm zijn.
6. Knip de bovenkant van het zakje met gnocchi af en gebruik een eetlepel om de gnocchi op het bord te leggen.
7. Doe in het midden van de gnocchi een flinke dot van de mais crème.
8. Maak met de hollandaisesaus 3 mooie dotjes aan de buitenrand.
9. Ga door met de frambozengel en maak hiermee 5 dotjes per bord verspreid over de gnocchi.
10. Verdeel de verse frambozen ook tussen de gnocchi.

11. Meng de French dressing door de salade van palmhart heen en drapeer dit in het midden van het gerecht.
12. Maak het gerecht af met de gedroogde kikos, verdeel deze over het de salade van palmhart heen.

Gang 3 Risotto – 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 Verwijder alvast alle deksels van de bakjes.
3. Doe de risotto in de pan en doe hier 80% van de bouillon in. De rest van de bouillon hou je achter.
4. Roer de risotto regelmatig door en zodra je merkt dat de risotto korrel te droog wordt voeg dan wat extra bouillon toe.
5. Voeg de mascarpone toe en roer dit door de risotto heen.
6. Tussendoor kan je de korrel proeven, de bite in de korrel moet eruit gekookt worden, dan is de risotto klaar.
7. Blijf roeren en de korrel controleren.
8. Zodra de korrel gaar is en de risotto wat dikker wordt haal je deze van het vuur af.
9. Voeg de Parmezaanse kaas met rozijnen toe en roer door de risotto heen.
10. Haal de borden uit de oven.
11. Voeg als laatste de roomboter toen en laat dit al roerend rustig smelten in de risotto en opnemen in de massa.
12. Gebruik een eetlepel om het midden van het bord te vullen met de risotto.
13. Knip het hoekje uit het zakje met sinaasappelgel. Drapeer deze over de risotto heen.
14. Verdeel hierop de sinaasappel stukjes.
15. Om de risotto af te maken knip je een klein puntje uit het zakje met olie en verdeel dit eroverheen.

Gang 4 Knolselderij 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 Zet alvast een pan op met water en breng dat aan de kook. Wanneer het water kookt zet je het vuur uit.
3. Zet de lasagne in de oven en de timmer op 4 minuten. De lasagne moet afhankelijk van de oven tussen de 4 en 7 minuten in de oven. Hou hem dus goed in de gaten.

4. Laat ondertussen de saus van gebakken champignons warm worden in de pan met heet water.
5. Haal de lasagne uit de oven en verdeel hier het pecorino bieslook mengsel overheen.
6. Zet de lasagne voor 1 minuut terug in de oven zodat de kaas warm wordt. De kaas hoeft niet helemaal gesmolten te zijn.
7. Haal de lasagne met een palletje uit het bakje en leg dit in het midden van het bord.
8. Knip de zak van de champignonsaus open en gebruik een eetlepel om dit naast de lasagne te schenken. Gebruik ongeveer anderhalve eetlepel per bord.
9. Knip een klein puntje uit het zakje van de olie en verdeel dit bovenop de lasagne.

Gang 5 Cheesecake– donkerblauwe sticker

1. Haal de cheesecake uit het aluminium bakje en leg op het bord.
2. Roer de vanillecrème in het bakje een beetje los.
3. Maak met een volle lepel een flinke dot op het bord.
4. Knip een puntje uit het zakje van de mandarijnen gel en doe per bord 1 mooie dot er op.
5. Verdeel de salade van citrus en munt over de cheesecake zodat deze over de hele lengte bedekt is met stukjes citrusvruchten.
6. Scheur de ponscake met je handen in kleinere stukjes en verdeel deze over de salade van citrus heen.
7. Bouw het dessert verder op door de meringues (5 stukjes per persoon) hier overheen te verdelen. Leg dit speelsgewijs neer.
8. Om het gerecht af te maken leg je de chips van mandarijn voorzichtig bovenop de cheesecake.