
Vegetarische Kerst Diner Box

Voorgerecht

Pastinaakmousse met truffelkroepoek, geglaceerde biet, brioche, rode ui confit en gefermenteerde mosterdzaadjes

Allergenen:

- Gluten (brioche, kroepoek)
- Eieren (brioche, mousse)
- Mosterd (mosterdzaadjes)

Thuis afwerk stappen:

1. Plaats de pastinaakmousse (A) op het bord.
2. Voeg een lepel rode ui confit (P) en bietenblokjes (F) toe.
3. Strooi de gefermenteerde mosterdzaadjes (C) erover.
4. Leg de truffelkroepoek (B) en brioche naast de mousse.
5. Optioneel: afwerken met microgroenten (D).

Hoofdgerecht

Ravioli met eekhoorntjesbrood, gesauteerde knolselderij, pompoencrème, zoetzure beukenzwammen, regenboogwortel met tijm, sugarsnaps en vadouvanjus

Allergenen:

- Gluten (ravioli)

- Melk (pompoencrème, knolselderij)
- Noten (optioneel in afwerking)

Thuis afwerk stappen:

1. Verwarm de ravioli (I) in de vadouvanjus (J)(au bain-marie of korte tijd in pan).
 2. Verwarm de gesauteerde knolselderij (H), regenboogwortels en sugarsnaps(M) apart.
 3. Schep de pompoencrème (O) op het bord als basis of opzij.
 4. Leg de warme ravioli en groenten mooi op het bord.
 5. Lepel extra vadouvanjus over de ravioli.
 6. Afwerken met hazelnoten (K) en beukenzwammen(T).
-

Nagerecht

Champagne mousse met bladgoud, zanddeeg, aardbei en pistache

Allergenen:

- Gluten (zanddeeg)
- Noten (pistache)
- Ei (mousse of zanddeeg)
- Melk (mousse)

Thuis afwerk stappen:

1. Haal het dessert uit de verpakking (X) .
2. Plaats op het bord
3. Schep er speels wat coulis (Y) omheen.
4. Strooi er wat crumble (R) over.

5. Direct serveren.