

5 gangen ‘Thuis als in een restaurant’

Allergenenoverzicht per gang:

Gang	Allergenen
Amuse	Melk, Gluten, Selderij, Tarwe, Zwaveldioxide, Sulfieten.
Voorgerecht	Vis, zuivel, Soja, Gluten
Tussengerecht	Melk, Noten, Selderij, Sulfiet, Mosterd
Hoofdgerecht	Melk, Selderij, Sulfiet, Gluten
Dessert	Melk, Eieren, Noten, Gluten, Soja

Let op: dit menu wordt bereid in een keuken waar ook gluten, noten, melk en soja worden verwerkt.

1. Amuse – Pastinaakmousse met krokant van truffel, mosterdzaad

Luchtige mousse van pastinaak. Afgewerkt met krokante truffel kroepoek en ingelegde mosterdzaadjes.

Thuis: Mousse koud serveren, topping erop leggen – klaar.

Allergenen: Melk, selderij, tarwe, zwaveldioxide en sulfieten.

2. Voorgerecht – Gelakte zalm met citrus gel, biet, gerookte yoghurt en krokant van nori

Licht gemarineerde zalm (soja, honing, citrus), zacht gegaard en gelakt. Geserveerd met frisse citrus gel, gerookte yoghurt, gemarineerde biet blokjes en een krokant van nori.

Thuis: Zalm op kamertemperatuur laten komen, dresseer instructie volgen.

Allergenen: Vis, zuivel, Soja, Gluten

3. Tussengerecht – Knolselderij, beurre noisette, hazelnoot, ceps ravioli, vadouvan jus.

Gesauteerde plakken knolselderij met beurre noisette, licht kruidige vadouvan jus, geroosterde hazelnoot en een ravioli met eekhoorntjesbrood.

Thuis: Knolselderij opwarmen, ravioli koken, saus apart verwarmen.

Allergenen: Melk, Noten, Selderij, Sulfiet, mogelijk Mosterd

4. Hoofdgerecht

Cou de veau met pompoencrème, rode ui confit, regenboogwortel en eigen jus met ponzu.

Langzaam gegaarde kalfsnek van biologisch Hollands kalf (Farm Fields, Wekerom), geserveerd met romige pompoencrème, gekaramelliseerde rode ui en geroosterde regenboogwortels met tijm. Afgemaakt met een rijke rode wijn jus met ponzu.

Thuis: Alles verwarmen in oven of bain-marie, jus apart verwarmen en dresser.

Allergenen: Melk, Selderij, Sulfiet, mogelijk Gluten

5. Chocolate Dream

Bodem van chocolade, trio mousse van chocolade, chocolade cremeux, frambozen crunch en gel, chocolade macaron.

Thuis: Opmaken volgens instructie.

Allergenen: Melk, Eieren, Noten, Gluten, Soja

Bereidingsadvies:

Brood(V) circa 7min afbakken op 200graden en serveren met de tapenadecreme (X)

1. Amuse – Pastinaakmousse met krokant van truffel, mosterdzaad

Wat is klaar: luchtige pastinaakmousse, krokante truffel kroepoek, ingelegde mosterdzaadjes

Thuis te doen:

1. Haal de mousse(A)uit de koelkast.
2. Leg de krokante truffel kroepoek(B) en de ingelegde mosterdzaadjes erop(C).
3. Serveer direct koud.

Allergenen: Melk, selderij, tarwe, zwaveldioxide, sulfieten

2. Voorgerecht – Gelakte zalm met citrus gel, biet en krokant van nori

Wat is klaar: zalm gemarineerd, citrusgel, yoghurt, gemarineerde biet blokjes, krokant van nori

Thuis te doen:

1. Haal de zalm (D)uit de verpakking en laat deze 10-15 minuten op kamertemperatuur komen.
2. Rooster de zalm in een hete pan met iets olie circa 20 seconden per kant, plaats ze vervolgens 3-4 minuten in een voorverwarmde oven op 160 graden en lak deze af met de saus(W)
3. Leg de zalm op het bord.
4. Dresseer de citrus-crème (E) en yoghurt (S) rondom of naast de zalm.

5. Voeg de gemarineerde biet (F) toe.
6. Breek het krokant van nori (G) en plaats het boven op of naast de zalm voor een krokante toets.

Allergenen: Vis, zuivel, soja, gluten

3. Tussengerecht – Knolselderij met beurre noisette, hazelnoot, cepes ravioli en vadouvanjus

Wat is klaar: ravioli gevuld met eekhoorntjesbrood, vadouvanjus, geroosterde hazelnoten
Thuis te doen:

1. Verwarm de plakken knolselderij(H) zachtjes in een pan met een klein beetje boter en laat deze kleuren (beurre noisette) of in de oven tot ze warm zijn.
2. Kook de ravioli (I) 2-3 minuten in licht gezouten water tot ze gaar zijn.
3. Verwarm de vadouvanjus (J) apart zachtjes in een pannetje.
4. Serveer de knolselderij op het bord, leg de ravioli erbij.
5. Lepel de vadouvanjus rondom en over de ravioli.
6. Strooi de geroosterde hazelnoten (K) en beukenzwammen (T) erover voor textuur en smaak.

Allergenen: Melk, noten, selderij, sulfiet, mogelijk mosterd

4. Hoofdgerecht – Langzaam gegaarde cou de veau met pompoencrème, rode ui confit, regenboogwortel en jus met ponzu

Wat is klaar: kalfsnek, pompoencrème, rode ui confit, geroosterde regenboogwortels
Thuis te doen:

1. Verwarm de kalfsnek (L) en regenboogwortels (M) in de oven op 160°C of in een bain-marie tot ze door en door warm zijn.

2. Verwarm de jus met ponzu (N) zachtjes in een pannetje.
3. Serveer de kalfsnek op het bord, schep de pompoencrème(O) in een spuitzak, knip het uiteinde af en zet stippen erbij.
4. Voeg de rode ui confit (P) en de regenboogwortels en sugarsnaps (U) toe.
5. Lepel de jus met ponzu erover of ernaast voor afwerking.

Allergenen: Melk, selderij, sulfiet, mogelijk gluten

5. Chocolate Dream – chocolade structuren, framboos en vanille

Wat is klaar: bodem van chocolade, trio mousse van chocolade, framboos, chocolade cremeux, chocolade macaron(Q)

Thuis te doen:

1. Strooi de frambozencrumble (R) over het dessert.

Allergenen: Melk, eieren, noten, gluten, soja