

BREDA @Home

BEDANKT VOOR UW BESTELLING!

VOORDAT U BEGINT, IS HET HANDIG EVEN DE OMSCHRIJVING DOOR TE NEMEN, ZODAT U SOMMIGE VOORBEREIDINGEN TEGELIJKERTIJD KUNT DOEN, BEKIJK DE GEKLEURDE STICKERS VOOR DE JUISTE BEREIDING.

4-GANGENMENU PESCOTARISCH

VOORBEREIDINGEN EN BENODIGDHEDEN

- Verwarm de oven voor op 170 °C.
- Warm de borden op voor het hoofdgerecht.
- Haal de zeeduivel uit de koelkast bij aanvang van de maaltijd.
- Bij bestellingen van twee personen deel je het gerecht als er één bakje bij de bestelling is inbegrepen.
- Wanneer er twee bakjes van een gerecht zijn inbegrepen is het gerecht individueel geportioneerd.

AMUSE BOEREN ROMERO SABLÉ EN TRUFFELCRÈME

Smeer de truffelcrème over de sablé en garneer met de bieslook.

GEPEKELDE HEILBOT MET ZEEWIER EN LANGOUSTINE OLIE – BLAUW

Meng de groente, de gepekeld heilbot en de langoustine olie samen in een kom.

Leg het mengsel op het midden van een bord.

Maak af met het knapperige zeewier.

NEDERLANDSE CHERRYTOMAATJES MET EEN GROENE TOMATEN DASHI EN KOMBU – GROEN

Leg de cherrytomaatjes in een cirkel in het midden van een kom.

Meng losjes de groene tomaten dashi met de bieslookolie.

Schenk over de cherrytomaatje en laat het geheel marinieren voor vijf minuten.

Maak af door de tomaatjes met de kombu en bloemetjes te versieren.

GEGRILDE ZEEDUIVEL MET EEN SAUS VAN GEROOSTERDE VISSINGRATEN EN GESTOOFDE GROENTEN – LILA

Leg de vis nog in het plastic zakje in een pan met heet water (70°C)

en warm op voor ongeveer drie tot vijf minuten.

Verwarm de saus in een klein pannetje.

Smelt de helft van de daslookboter in een pan, voeg de groeten toe en laat ze slinken.

Haal de zeeduivel uit het zakje uit het water en laat uitlekken op een stukje keukenpapier.

Smelt de andere helft van de daslookboter in een pan en bak de vis.

Leg de gestoofde groenten in het midden van een diepbord.

Snij de zeeduivel in tweeën en plaats op de groenten.

Maak af door de saus over de vis te schenken.

WITTE CHOCOLADE CRÈME MET LEMON CURD EN AARDBEIEN – GEEL

Dompel het bakje met de witte chocolade crème in een pan met heet water

voor ongeveer 10 seconden, zodat deze makkelijk los komt.

Stort de crème in het midden van een kom.

Lepel de lemon curd op de crème en de aardbeien daaroverheen.

Maak af door de crumble eroverheen te sprenkelen.

GENIET!

PS. U zou ons enorm steunen als u ons tagt op Instagram of Facebook, zodat wij het kunnen reposten!