

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

VOORBEREIDINGEN EN BENODIGDHEDEN

- Verwarm de oven voor op 170°C.
- Breng een pan water aan de kook, draai vervolgens het gas uit en leg het plastic zakje met kalfswang in het water.
- Laat met een deksel op de pan warm worden tot het hoofdgerecht.
 - Warm de borden op, voor de warme gerechten.
- 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 bij de bestelling 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.

GEKONFIJTE KALFSWANG MET GEBARBEUEDE WORTELS EN EEN PAARSE WORTELVINAIGRETTE – ROOD

Open het zakje met kalfswang en bak in een pan met een beetje boter om kleur te geven.

Verwarm de gebarbecuede wortels in de oven op 170°C totdat deze warm zijn (5 minuten).

Verwarm de wortelpuree in een klein pannetje.

Lepel de wortelpuree aan de rechterkant van een voorverwarmd bord.

Plaats de kalfswang aan de linkerkant van het bord.

Leg de stukjes wortel tussen de kalfswang en puree in en verdeel de plakjes wortel eroverheen.

Schenk de dressing over het gerecht.

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!