

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 VEGETARISCH

VOORBEREIDINGEN EN BENODIGDHEDEN

- Verwarm de oven voor op 170 °C.
- Warm de borden op, voor het hoofdgerecht.
- 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.

TARTAAR VAN RODE BIET MET APPEL EN HAZELNOOT – PAARS

Meng de tartaar met de hazelnoten.

Schep de tartaar op een bord.

Bedek de tartaar met de ingelegde biet en de rode mizuna.

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.

GEBARBECUEDE WORTELS MET EEN PAARSE WORTEL VINAIGRETTE EN GEFERMENTEERDE WORTELS – ORANIE

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

Verwarm de wortelpuree in een steelpannetje.

Leg de gebarbecuede wortels op een bord en de gefermenteerde wortels er bovenop.

Lepel de wortelpuree naast de wortels.

Sprenkel de vinaigrette 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!