

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.

5 - G A N G E N M E N U

VOORBEREIDINGEN

- Verwarm de oven op 170 C
- Breng een kleine pan water aan de kook, draai vervolgens het gas uit en leg de Sukade (rode sticker) met verpakking in het water. Laat met de deksel op de pan warm worden, tot het hoofdgerecht.
 - Haal, voor dat u aan de amuse begint, alles uit de koelkast, met uitzondering van het dessert.
 - Bewaar het dessert en de dessertborden in de koelkast.
 - Warm de borden op voor de warme gerechten.
 - Bij bestellingen van 2 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 **BOUILLON VAN WILDE PADDENSTOELEN, ZOETZURE PADDENSTOELEN EN LAVASOLIE - ZWART**

Verwarm de bouillon in een pan, doe de paddenstoelen erbij en schenk alles in een klein kommetje.

COQUILLE MET KOOLRABI EN XO DRESSING - GEEL

Leg de stukjes koolrabi en coquilles op het bord en doe er een beetje dressing overheen.
Leg het dekentje van coquilles erover heen en gebruik de rest van de dressing als garnering.

POMPOEN MET MISO, ZOETZURE POMPOEN, VERSE KAAS EN HAZELNOTEN - ORANJE

Leg een eetlepel puree op het bord en plaats de stukjes pompoen hier omheen.
Strooi de hazelnoot over de puree, rasp de verse kaas over de stukjes pompoen en bedek deze met de zoetzure pompoen.

SNOEKBAARS MET EEN SAUS VAN GEROOKTE PALING EN GEPOCHEERDE APPEL - BLAUW

Verwarm de saus van gerookte paling in een pannetje, maar laat deze niet koken.
Doe een beetje olie in een pan met anti-aanbak laag.
Leg de snoekbaars met de huid in de pan en bak deze 2-3 minuten op medium hoog vuur.
Neem een diep bord en leg de stukjes appel aan een zijde van het bord.
Plaats de snoekbaars aan de andere zijde en schenk de saus eroverheen.

SUKADE MET GEROOSTERDE RODE BIETEN, CAVOLO NERO, GROENE PEPER EN ZWARTE WALNOOT - ROOD

Plaats de gebraden rode biet en de cavolo nero voor 5 minuten in de voorverwarmde oven.
Breng het water van de sukade weer aan de kook. Verwijder het zakje zodra het water het kookpunt heeft bereikt, maak open en leg de sucade op warme borden.
Leg de rode biet en cavolo nero naast de sucade en giet de saus die nog in het zakje zit eroverheen.
Garneer met de groene peper en zwarte walnoot.

PANNA COTTA MET GEROOSTERDE POMPOENPITTEN, KLETSKOPPEN EN GEMARINEERDE VEENBESSEN - GROEN

Neem het bakje met de panna cotta en dompel de bodem een paar seconden in heet water.
Verwijder de deksel en laat de panna cotta in een diep bord glijden.
Garneer met de veenbessen, besprenkel met het sap en leg de kletsoppen hier bovenop.

FUDGE MET PURE CHOCOLADE EN MISO

Geniet!