

# 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
- 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 deelt u 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.

### GEROOSTERDE AARDPEER MET TROMPETTE DE LA MORT EN EIDOOIER - LAVENDEL

Plaats de mix van aardpeer op het bord.

Decoreer met de paddestoelen en stukjes aardpeer en besprenkel met eidooier.

### 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.

### DUNGESNEDEN GEPEKELDE WINTERPEEN MET GEFERMENTEERDE EN GEBARBEUEDE MAIS - ROZE

Plaats de winterpeen in de voorverwarmde oven en verwarm voor 5 minuten, tot deze warm is.

Verwarm de mais in een kleine pan.

Leg de wortel in een kom en giet de mais dressing eroverheen.

### GEROOSTERDE PASTINAAK MET EEN CRÈME VAN PASTINAAK, PADDENSTOELEN XO EN MAITAKE - PAARS

Plaats de pastinaak en maitake in de voorverwarmde oven en verwarm voor 5 minuten, tot deze warm zijn.

Verwarm creme van pastinaak en de XO van paddenstoelen in twee kleine pannen.

Schep de crème van pastinaak in een diep bord, leg de geroosterde pastinaak en maitake erbovenop en sprenkel de XO van paddenstoelen eroverheen.

### 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!