

Menu

UITWERKINGEN

TIP

Zet de oven alvast op 180°C hete lucht voor het hoofdgerecht.

GARNALENCOCKTAIL

VOORGerecht

Wat een feest deze klassieker! Bij ons in het restaurant niet weg te denken.

En...het gerecht hoeft alleen nog maar te worden opgemaakt.

De Hollandse garnalen zijn al lekker op smaak gemaakt met limoen-crème fraîche dressing.

Verdeel naar eigen smaak de garnituren; radijs crudité, crème van avocado, tomatenrelish, zeekraal en witte asperge.

Als laatste strooi je feestelijk de nibbits over het gerecht als lekker bite. Smakelijk!

KALF

HOOFDGERECHT

De foame bakjes, zonder deksel, mogen in het midden van de oven.

niet te dicht tegen het warmte spiraal

Zet een pan op laag vuur met de morilles jus en roer deze regelmatig door.

Het vlees met de croute, de millefeuille (aardappel) en de gebakken uitjes mogen in de oven. De totale tijd voor het garen van beide producten is 14 minuten.

Wanneer er 10 minuten zijn verstreken mag het vlees uit de oven, laat deze rusten onder aluminiumfolie.

Na 14 minuten mag het vlees worden geserveerd, met het aardappel garnituur en de gekarameliseerde uitjes.

De schelpen van ui zijn zoetzuur en bedoeld als frisse, koude toets bij het gerecht.

Serveer lekker royaal met de morilles jus.

Smakelijk.

CAFÉ GLACÉ

NAGERECHT

Makkelijk en lekker! Het nagerecht is al helemaal klaar.

- Chocolade cake
- Panacotta van yuzu
- Ganache van Bailey's
- Mousse van mokka
- Spongecake van chocolade
- Krokant van quinoa