

Menu

UITWERKINGEN

TIP

Zet de oven alvast op 160°C hete lucht voor het hoofdgerecht.

Laat de gamba's en het vlees buiten de koeling.

(op deze manier schrikt het product niet, i.v.m. het grote temperatuur verschil en krijg je een malser eind resultaat.)

GAMBA

VOORGERECHT

Dit gerecht is er één uit de oude doos.

Het krokante bakje is de basis, op smaak gemaakt met kerrieboter en zeezout.

De couscous met appel, paprika en koriander is de vulling voor in het bakje.

Bak de gamba's in olijfolie, kruid daarna met peper en zout.

Naar eigen smaak kun je de volgende items toevoegen; kerriemayonaise, sojastroop en meloenparels.

(Wees voorzichtig, het zijn hele rijke smaken. De zakjes hoeven niet leeg)

De sesamkletsoppen kun je er speels tussendoor steken.

Smakelijk.

KALFLENDE

HOOFDGERECHT

De foame bakjes, zonder deksel, mogen in het midden van de oven (niet te dicht tegen het warmte spiraal).

De totale tijd voor het garen van beide producten is 14 minuten.

Wanneer de 10 minuten verstreken zijn mag de aluminiumfolie van het vlees af.

Als het klaar is mag het vlees worden ingesmeerd met de groene chimichurri, vervolgens in 1cm plakken worden gesneden.

De hasselback aardappel wordt verwerkt met de crème fraîche en bosui.

Smakelijk.

TIRMAMISU

NAGERECHT

Makkelijk en lekker! Het nagerecht is al helemaal klaar.

- Lange vingers met amaretto
- Mascarpone met koffie
- Chocolate
- Karamel

WIST JIJ DAT...

Dit menu nogal een internationaal karakter heeft.

De aubergine met harissa en feta is bedekt.

Dat harissa een Noord-Afrikaanse hete rode saus is, die gemaakt is van onder meer pepers, tomaten, komijn, koriander en knoflook, en die wat weg heeft van sambal en chilisaus.

Hasselback een aardappel bereiding is die van origine uit Zweden komt.

Chimichurri een saus en marinade is en wordt gebruikt bij gegrild vlees in de Argentijnse en Uruguayaanse keuken.

Tiramisu van oorsprong een Italiaans dessert is. De naam betekent letterlijk trek mij omhoog, wat zoveel inhoudt als beur mij op of maak mij blij.

Wij onze klassieke friandise, Ferrero Rocher, er extra bij hebben gedaan om lekker bij de koffie te nuttigen.