

# Menu

## UITWERKINGEN

### **VITELLO TONNATO** VOORGERECHT

Breng het kalfsvlees, nadat je deze op een bord hebt gelegd, ruim op smaak met versgemalen zwarte peper.

Pas op met zout! Het vlees is gepekeld.

Neem de tonijn mayonaise en verdeel deze zigzaggend over het kalfsvlees. De tomatenrellish kan je in kleine hoopjes of juist gelijkmatig verdelen over het kalfsvlees. Verdeel de overige ingrediënten; groene olijven, pijnboompitten, kappers en rucola speels over het bord.

### **BRABANÇONNE** HOOFDGERECHT

Breng voor de asperges en de ham een ruime pan water aan de kook. Verwarm de oven voor tot 180°C.

Neem voor de aardappelen een ovenschaal en zet ze 10 minuten in de oven om op te warmen.

Als er 5 minuten voorbij zijn voor de aardappelen, mogen de asperges en de ham in het kokende water.

(wij hebben de asperges al lekker op smaak gemaakt met gezouten boter, foelie en laurier.)

Houd de asperges goed in de gaten en bepaal zelf welke garing jij het lekkerste vindt.

Schenk de Hollandaise saus in een pan en zet op laag vuur. Let op! regelmatig roeren om aanbranden te voorkomen.

De kruidenvinaigrette is een fris-kruidige toets om de asperges nog lekkerder te maken.

### **TRIFLE** NAGERECHT

Makkelijk en lekker! Het nagerecht is al helemaal klaar.

Alleen de crumble mag jij eraan toevoegen.

- Witte chocolademousse met basilicum
- Crème suisse – banketbakkersroom met vanille
- Compote van aardbeien
- Verse aardbeien
- Crumble

### **WIST JIJ DAT...**

Vitello Tonnato een origineel Piemontees gerecht is.

Wij ontzettend van de Italiaanse keuken houden.

Weinig mensen weten wat Brabançonne is.

Dit gerecht een klassieke Brabantse wijze is om asperges te eten.

Sinds dit jaar wij onze asperges en aardbeien kopen bij Martin Raaijmakers van Raaijmakers Hoeve in Nuenen.

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