

Restaurant 212 Casual Luxury Box

Vorbereiding per gerecht

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat alles op kamertemperatuur komen (behalve de room bij de baba).
2. **Knolselderijsalade:** Giet het vocht van de knolselderij af en meng met mayonaise naar smaak.
3. **Pasta met paling:** Pasta 12 minuten koken en afgieten. Verwarm de saus op laag vuur in een pannetje (niet in laten koken). Meng de saus met de pasta.
4. **Little gem salade:** Snijd de little gem in vieren en snijdt wat van de stronk af.
5. **Kip met mosterd:** Smeer deze in met mosterd en bak 15 tot 20 minuten in een voorverwarmde oven van 220 graden.
6. **Baba au rhum:** Klop de room op.

Opmaak

1. **Knolselderijsalade:** Schep de knolselderij in een diep bordje. Verspreid hier de garnalen en de XO over. Maak af met stippen dillecrème en dille.
2. **Pasta met paling:** Schep de pasta met saus op een voorverwarmd bord en leg hier de stukjes paling tussen. Bestrooi met peterselie.
3. **Little gem salade:** Leg de stukken little gem op een bord of schaal. Smit hier wat sjalotddressing overheen en maak af met de croutons en de bieslook.
4. **Kip met mosterd:** Leg de kip op een schaal of groot bord en bestrooi met de dragon.
5. **Baba au rhum:** Leg de baba's op een bord en bestrijk met de baba lak. Giet hier de rum overheen en schep daar de lobbige room overheen.

Restaurant 212 Casual Luxury Box

