

# COOK LIKE A CHEF.

## BRASS BOER THUIS

### MENU

**Cocktail van Hollandse garnaal met venkel en rode ui**

**Krokante eendenbout met aardappel, artisjok en dragon**

**Banaan royal met vanille en chocolade saus**

# COOK LIKE A CHEF

## BRASS BOER THUIS

### **Beste thuischefs,**

Wij wensen jullie een bijzonder diner, met ons menu voor bij je thuis.

De bereiding is niet moeilijk. Lees de instructies aandachtig door en bekijk de korte video's.

Daarop zie je hoe je je borden sterwaardig op kunt maken.

Zie: [www.cooklikeachef.nl](http://www.cooklikeachef.nl)

#### **Een punt van aandacht:**

Wij zijn allerlei alternatieven aan het testen voor de gebruikte bakjes zodat er veel minder plastic nodig zal zijn. De nu gebruikte bakjes zijn echter wel heel fijn om te bewaren en opnieuw te gebruiken. Ze zijn geschikt om producten in te vriezen en de bakjes zijn hitte bestendig.

In geval van (kook)nood is het team van Cook like a chef van 17.00 en 20.00 bereikbaar op 06 53 72 30 87.

Bel a.u.b. niet naar het restaurant.

Wij wensen jullie een heel fijn en ontspannen diner,

Hartelijke groet,

De Librije, Brass Boer en het team van Cook Like a Chef

Instagram en facebook: @cooklikeachefnl @delibrijezwolle @brassboerthuis

# COCKTAIL VAN HOLLANDSE GARNAAL MET VENKEL EN RODE UI

## INGREDIËNTEN

Hollandse gepelde garnalen Zure rode ui Cocktailsaus  
Little gem Piment olie Kopjes en staartjes Mini venkel



## VOORBEREIDING

1. Zet voor het nagerecht de kokosparfait en de pandanmousse in de vriezer als dat nog niet is gedaan.
2. Haal de ingrediënten uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen (10minuten).
3. Meng in een kom de garnalen met een lepel cocktailsaus.
4. Vul de rode uit met de garnalen.
5. Snijd de little gem bladen in de lengte door de helft.

**LET OP:** De hoeveelheid ingrediënten is wat meer dan je nodig hebt voor een fraaie opmaak. Je kunt de foto/video als leidraad nemen. Lees alle instructies eerst goed door.

## BORD OPMAKEN

1. Leg de ui met de garnalen op het midden van het bord.
2. Prik 2 of 3 blaadjes little gem verticaal in de garnalen zoals op de foto.
3. Schep daar een lepel cocktailsaus bovenop.
4. Schep daar weer wat mini venkel bovenop.
5. Prik 2 garnalen kopjes of staartjes in de venkel.
6. Knip een puntje van de onderkant van het zakje piment olie.
7. Druppel een aantal stippen piment olie om de ui heen.

# KROKANTE EENDENBOUT MET AARDAPPEL, ARTISJOK EN DRAGON

## INGREDIËNTEN

Eendenbout Aardappelpuree Artisjokhart Jus  
Garnituur Kruiden



## VOORBEREIDING

1. Haal de banaan voor het nagerecht vast uit de vriezer.
2. Verwarm een bakpan met een bodem olie.
3. Bak de eendenbout krokant aan beide kanten (8 a 10min) tot ze mooi goudbruin zijn. (tip: leg er een deksel op want het kan behoorlijk spetteren).
4. Verwarm de aardappelpuree in een pan warm water (net van de kook af).
5. Verwarm de artisjokken (kan tegelijk door het bakje in dezelfde pan te doen).
6. Verwarm de jus al roerend in een klein

**LET OP:** De hoeveelheid ingrediënten is wat meer dan je nodig hebt voor een fraaie opmaak. Je kunt de foto/video als leidraad nemen. Lees alle instructies eerst goed door.

## BORD OPMAKEN

1. Knip een punt van de zak aardappelpuree en zet 3 flinke stippen op het bord zoals op de foto.
2. Leg daar 3 stukken artisjokhart op.
3. Leg twee eendenbouten op het bord zoals op de foto.
4. Maak af met de jus en garnituur.

# BANAAN ROYAL MET VANILLE EN CHOCOLADE SAUS

## INGREDIENTEN

Banaan Parfait Chocoladesaus Crumble



## VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en de banaan en parfait uit de vriezer. Laat ontdooien.
2. Verwarm de chocoladesaus.

## BORD OPMAKEN

1. Leg de banaan op de zijkant van het bord.
2. Schep wat crumble op het bord.
3. Plaats voorzichtig de vanille parfait op de crumble.
4. Lepel de chocoladesaus er speels overheen.
5. Wacht tot de banaan en de parfait ontdooit zijn voor het serveren zodat ze van binnen niet bevroren zijn.