

COOK LIKE A CHEF.

BRASS BOER THUIS

MENU

Cocktail van Hollandse garnaal met venkel en rode ui

Krokante eendenbout met aardappel, artisjok en dragon

Aardbei met kokos en rabarber

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

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. Verwarm een bakpan met een bodem olie.
2. 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).
3. Verwarm de aardappelpuree in een pan warm water (net van de kook af).
4. Verwarm de artisjokken (kan tegelijk door het bakje in dezelfde pan te doen).
5. Verwarm de jus al roerend in een klein steelpannetje. Voeg vervolgens de garnituur toe aan de jus en verwarm heel even mee.

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.

AARDBEI MET KOKOS EN RABARBER

INGREDIENTEN

Aardbeien Pandanmousse Kokosparfait Rabarber en venkel
Marinade Crumble Rabarbersap Cress Muntgel Limoen



VOORBEREIDING

1. Snijd de aardbeien door de helft en leg deze een half uurtje in de rabarbersap.
2. Haal deze eruit en dep kort op een keukenrol.
3. Haal de kokosparfait en pandanmousse uit de vriezer.

BORD OPMAKEN

1. Leg de aardbeien op de zijkant van het bord.
2. Leg daarboven een paar plakjes rabarber, venkel en wat cress.
3. Spuit een paar stippen muntgel op de aardbeien.
4. Plaats voorzichtig de pandanmousse tegen de aardbeien aan.
5. Schep een lepel crumble op het bord en plaats daar voorzichtig de kokosparfait op.
6. Rasp wat limoen over de parfait.
7. Maak af met een lepel marinade.
8. Wacht tot de parfait en de mousse ontdooit zijn voor het serveren zodat ze van binnen niet bevroren zijn.