

# COOK LIKE A CHEF

BRUT172

## MENU

**Gestoomd eitje met gegaarde truffel en peper Royal**

**Remoulade van selderij, rundvlees, kaviaar,  
parel gort, zure groentjes**

**Licht pittige crème van Kabocha pompoen,  
schaal- en schelpdieretjes, krokante sojaboon**

**Halve patrijs met quiche van zuurkool, buikspek,  
appel, knolselderij**

**Moelleux chocolat, vossenbessen, dulce de leche,  
rozenbottle cremeux**

# COOK LIKE A CHEF

BRUT172

## 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 20.30 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,

Brut172 en het team van Cook Like a Chef

# GESTOOMD EITJE MET GEGAARDE TRUFFEL EN PEPER ROYAL

## INGREDIENTEN

Gestoomd eitje Gegaarde truffel Japanse lookcrème  
Krokante aardappel Bloemen



## VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Meng de gegaarde truffel met de krokante aardappelblokjes.

## BORD OPMAKEN

1. Leg de eitjes met het hooi op een schaal of diep bord.
2. Spuit Japanse lookcrème in het eitje.
3. Vul het eitje met de truffel en aardappelblokjes.
4. Garneer met de bloemen.

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

# REMOULADE VAN SELDERIJ, RUNDVLEES, KAVIAAR, PAREL GORT, ZURE GROENTJES

## INGREDIENTEN

Limburgs rundvlees Knolselderij mayonaise Gekonfijte knolselderij  
Parelgort Zure groentjes Kaviaar Vinaigrette radijs, Kruiden



## VOORBEREIDING

1. Zet de crèmeux en de parfait van het nagerecht in de vriezer als u dit nog niet had gedaan.
2. Meng het vlees, de parelgort, de knolselderij blokjes en de knolselderij mayonaise in een kom.
3. Breng op smaak met peper en zout.
4. Snijdt de radijs in dunne plakjes.

## BORD OPMAKEN

1. Zet een steker in het midden van het bord en schep daar het rundvlees mengsel in. Of als je geen steker hebt een aantal eetlepels rundvlees midden op het bord scheppen. Druk licht aan.
2. Verdeel de zure groentjes boven op het rundvlees.
3. Schep daar bovenop een lepel kaviaar.
4. Zet een paar plakjes radijs tegen het 'taartje'.
5. Maak af met de kruiden en lepel wat vinaigrette om het rundvlees.
6. Haal de steker voorzichtig omhoog.

# LICHT PITTIGE CRÈME VAN KABOCHA POMPOEN, SCHAAL- EN SCHELDPDIERTJES, KROKANTE SOJABOON

## INGREDIENTEN

Kreeften pompoensoep Schelp- en schaaldieren Krokante sojabonen  
Koriander parels



## VOORBEREIDING

1. Verhit de kreeften pompoensoep in een pan, deze mag even kort koken.
2. Verwarm de diepe borden voor.

## BORD OPMAKEN

1. Verdeel de zeevruchten in een diep bordje.
2. Schep in het bord de parels van koriander en leg de krokante soja bonen er op.
3. Schuim de kreeftensaus kort op met een garde of staafmixer.
4. Schep de kreeftensaus om het gerecht.



# HALVE PATRIJS MET QUICHE VAN ZUURKOOL, BUIKSPEK, APPEL, KNOLSELDERIJ

## INGREDIENTEN

Patrijs Buikspek Zuurkool quiche Witlof-koolblad salade  
Jus Vinaigrette van sambal



## VOORBEREIDING

1. Laat alle ingrediënten op kamertemperatuur komen.
2. Zet twee bakpannen en een steelpannetje klaar.
3. Zet de oven aan op 180 graden.
4. Leg de quiche in de oven voor 6 minuten. (zet de borden de laatste minuut in de oven erbij voor een zo'n warm mogelijk resultaat)
5. Bak ondertussen de buikspek om en om in een droge bakpan totdat hij krokant is. Bak de patrijs in een bakpan met een klein beetje boter aan beide kanten totdat deze goudbruin is.
6. Marineer de witlof en koolblaadjes met de Sambal vinaigrette.
7. Verwarm de jus in een pan (jus is gemaakt van champagne, grot champignons en patrijs jus).
8. Haal de parfait en de crèmeux voor het nagerecht vast uit de vriezer en leg alvast op een bord om te ontdooien.

## BORD OPMAKEN

1. Leg onder op het bord de quiche.
2. Halveer de patrijs-borst en leg de borst tegen de quiche.
3. Leg het buikspek erbij en leg de gemarineerde witlof en koolblaadjes er omheen.
4. Dresseer met de jus.

# MOELLEUX CHOCOLAT, VOSSENBESSEN, DULCE DE LECHE,

## INGREDIENTEN

Moulleux chocolate Crèmeux rozenbottel Dulce de leche parfait  
Kletskep Ananas Saus vossenbessen



## VOORBEREIDING

1. Zet de oven aan op 200 graden. (Hete lucht stand indien aanwezig)
2. Haal de parfait en de crèmeux uit de vriezer en leg alvast op het bord om te ontdooien als dit nog niet gedaan is.
3. Leg de moulleux in de oven voor 5 minuten.

## BORD OPMAKEN

1. Plaats de moulleux op het bord.
2. Leg daarna de ananas erbij.
3. Schep de jus van vossenbes over het bord
4. Steek de kletskep tussen de moulleux en cremeux.