

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 schelpdiertjes, krokante sojaboon**

**Duif met zoete aardappel, schorseneren, krokante soja, jus van
bloedsinaasappel**

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

COOK LIKE A CHEF

BRUT172

Beste thuishefs,

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.

Ingrediënten kunnen soms wisselen i.v.m. verkrijgbaarheid. Ook zitten de ingrediënten soms in een andere verpakking dan afgebeeld. De ingrediënten in de sauzen en crèmes kunnen soms los van elkaar komen wegens het gekoelde transport. Deze kunnen dan opnieuw gemengd worden in een kommetje.

In geval van (kook)nood is het team van Cook like a chef van 17.00 tot 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 crêmeux 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. Maak af met de kruiden en lepel wat vinaigrette om het rundvlees.
5. Haal de steker voorzichtig omhoog.
6. Zet een paar plakjes radijs tegen het 'taartje'.

3

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 soep kort op met een garde of staafmixer.
4. Schep de kreeftensaus om het gerecht.

DUIF MET ZOETE AARDAPPEL, SCHORSENEREN, KROKANTE SOJA, JUS VAN BLOEDSINAASAPPEL

INGREDIENTEN

Duif Lak Jus bloedsinaasappel Zoete aardappel/duif Schorseneren
Krokante soja/ui Witlof koolblad salade Vinaigrette



VOORBEREIDING

1. Zet de oven aan op 165 graden.
2. Zet een pan met water aan de kook.
3. Haal het water van het vuur zodra het kookt en hang het zakje met de schorseneren voor 4 minuten in het waterbad. Voeg na 2 minuten het zakje met de duif toe. Haal beide uit de pan.
4. Verwarm de lak in een pannetje.
5. Verwarm de zoete aardappel/duif (gegaarde duivenpoot al in het bakje) in een pannetje.
6. Haal je duivenborstjes uit het zakje en leg deze op een ovenschaal in de oven.
7. Haal deze na 4 minuten uit de oven en verdeel de lak met de achterkant van een lepel of een kwast over de duif. Verdeel daarna de krokante soja over de borsten en plaats nog 1 minuut in de oven.
8. Verwarm de borden voor (in de oven of in heet water).

BORD OPMAKEN

1. Maak de witlof koolblad salade aan met de vinaigrette naar smaak en verdeel op aparte bordjes.
2. Schep de zoete aardappel/duif op het bord en smeer met de achterkant van een lepel iets uit.
3. Plaats de duivenborsten hier bovenop samen met de stukjes schorseneer.
4. Giet de boter van de schorseneren bij de jus.
5. Kook jus op en giet deze als laatste stap over het gerecht.

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.