

Restaurant De Burgemeester

Bourgondische tafel

INSTRUCTIES (zie video op cooklikeachef.nl)

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat alles op kamertemperatuur komen.
2. Verwarm de oven voor op 90 graden.
3. Zoek bij alle bakjes een mooi bord of een schaalte om op tafel te zetten.
4. Schep of leg de inhoud van de bakjes op de borden en schalen.
5. Alle ingrediënten kunnen met bord of schaal in de oven worden opgewarmd (zo zijn ook de borden voorverwarmd) behalve de uiensoep, de muhammara met briochebrood en de paté van eend met balsamico pectine.
6. De uiensoep kan in een pannetje verwarmd worden. (niet laten inkoken)
7. Wij adviseren om het verwarmen in de oven in 2 keer te doen en het diner te beginnen met de koude gerechten. Daarna de uiensoep, de quiche en de ravioli.
8. Tijd in de oven is ongeveer 20-25 minuten. Controleer of alles warm is voordat het op tafel gezet wordt. Je kan natuurlijk ook de gerechten verwarmen in pannen.
9. Fijne avond toegewenst!

de Burgemeester Bourgondisch



Muhammara



Brioche



Paté van eend en Balsamico pectine
1/2 per persoon



Kalfswang



Gevogeltecrème



Bouef stroganoff



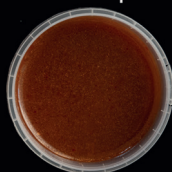
Quiche



Hachée



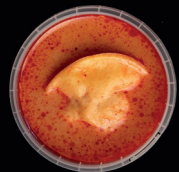
Uiensoep



Pommes Duchesse



Ravioli van kreeft



cooklikeachef collection