

COOK LIKE A CHEF.

3 CHEFS-MENU

Parkheuvel

Aardappelcrèmesoep, zwarte truffel tapenade,
prei, lobbige room

De Librije

Langzaam gegaarde lamsnek, gerookte aal, zeewier, koolrabi

De Kromme Watergang

Citroen-merengue-taart met fruit

COOK LIKE A CHEF

3 CHEFS-MENU

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 produkten 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 ingredienten 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 010-333 19 04.

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

Wij wensen jullie een heel fijn en ontspannen diner,

Hartelijke groet,

De Kromme Watergang, Parkheuvel, de Librije en het team van Cook Like a Chef

AARDAPPELCRÈMESOEP, ZWARTE TRUFFEL TAPENADE, PREI, LOBBIGE ROOM

INGREDIENTEN

Aardappelsoep Truffeltapenade Room Prei Sarladaise



VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Zet een pan water aan de kook en doe het vuur zacht of uit.
3. Verwarm de aardappelsoep door de vacuümzak voor 10-15 minuten in het hete water te leggen.
4. Verwarm de kopjes of soepborden.

BORD OPMAKEN

1. Schep de prei en de truffeltapenade op het bord.
2. Spuit daar een flinke stip room op.
3. Giet daar de warme aardappelsoep overheen.
4. Serveer met de sarladaise.

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.

LANGZAAM GEGAARDE LAMSNEK, GEROOKTE AAL, ZEEWIER, KOOLRABI

INGREDIENTEN

Lamsnek (groot) en Lamsnek (klein) Lak Lamsjus Koolrabi
Palingcrème Paling Zeesla (krokant) Kruiden Rode ui
Aardappelkruim Limoen



VOORBEREIDING

1. Laat alle ingrediënten op kamertemperatuur komen.
2. Zet een steelpannetje en ovenschaal klaar.
3. Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.
4. Haal de lamsnek(groot en klein) uit de vacuumzak. (Deze zijn nu samen verpakt)
5. Zet de lamsnek (groot) en de lamsnek (klein) 8-10 minuten op een schaal in de oven.
6. Haal de lamsnek (klein) uit de oven en kwast deze in met de lak (als je geen kwast hebt: gebruik de achterkant van een lepel).
7. Laat de lamsnek (groot) nog een paar minuten langer in de oven. (dit is niet kritisch want de lam is al voorgegaard)
8. Verwarm de lamsjus in een pannetje.
9. Knip een klein schuin puntje (ongeveer 3 mm) van de onderkant van de spuitzak.
10. Verwarm de borden even voor in warm water.

BORD OPMAKEN

1. Leg de lamsnek (klein) op het bord.
2. Leg daar een plakje koolrabi op en spuit er twee stippen palingcrème op.
3. Erop komen achtereenvolgens de paling, de krokante zeesla en de kruiden.
4. Voeg als laatste de ui toe.
5. Haal de lamsnek (groot) uit de oven en lak deze. Leg op het bord.
6. Bedek de lamsnek met de aardappelkruim en rasp er wat schil van de limoen over.
7. Schep 2 lepels lamsjus over het bord zoals op de foto.

CITROEN-MERENGUE-TAART MET FRUIT

INGREDIENTEN

Citroentaartje Passievrucht Sterfruit Goudbes Crumble



VOORBEREIDING

1. Leg het taartje op het bord en laat ontdooien als deze nog bevroren is.
2. Snijd de passievrucht door de helft.
3. Vouw de blaadjes van de goudbes naar achteren zoals op de foto.

BORD OPMAKEN

1. Lepel de zaden van de passievrucht op en naast de taart en leg de sterfruit en goudbes op de taart. (let op de blaadjes zijn niet lekker om op te eten)
2. Schep er wat crumble omheen.