

COOK LIKE A CHEF.

DE KROMME WATERGANG

MENU

Bietenfeest

Rookwortel (Rooted Rebel)

Zilte aardappel met zelf geplukte zeegroentes

Taart met fruit

COOK LIKE A CHEF

DE KROMME WATERGANG

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

De verse kruiden, (zee)groentes en het fruit kunnen wisselen in verband met de verkrijgbaarheid

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.

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,

De Kromme Watergang en het team van Cook Like a Chef

BIETENFEEST

INGREDIENTEN

Bietpurée Zoetzure biet Biertartaar Bietball's Vinaigrette
Geitenkaascrème Walnoot Olijfolie Kruiden Bietbavarois (non vegan)



VOORBEREIDING

1. Haal alvast de taart voor het nagerecht uit de vriezer en zet in de koelkast.
2. Haal de ingredienten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
3. Haal de bavarois uit de vriezer

BORD OPMAKEN

1. Bouw achtereenvolgens met de bietball's, de biertartaar, de bietpuree en de zoetzure biet een taartje. (Ongeveer 7-10cm doorsnede. Het mooiste resultaat krijg je met een mousse-ring of steker)
2. Schep om het taartje wat geitenkaascrème en leg daar walnoten tegenaan.
3. Leg de bavarois op de taart. (Veganisten kunnen deze stap overslaan)
4. Garneer met de kruiden.
5. Sprenkel vinaigrette en olijfolie om het het gerecht heen.

ROOKWORTEL (ROOTED REBEL)

INGREDIENTEN

Rookwortel Brioche Wortelpuree Bloemen Spicy ketchup
Mayonaise Pinda Kimchi Wortel stampptot



VOORBEREIDING

1. Bij onderstaande instructies zijn er meerdere ingredienten om op te warmen. Lees dit goed door.
2. Verwarm de oven voor op 160graden.
3. Zet een pan water op.
4. Bak de rookwortel met wat olie in een anti-aanbak pan tot deze goudbruin is.
5. Doe het brioche broodje 5 minuten in de oven.
6. Leg de spuitzak met wortelpuree in het warme water en laat een minuut of 8 opwarmen.
7. Verwarm de wortelstampot in een klein pannetje (eventueel 1 minuut bij 800W in de magnetron, met de deksel van het bakje los).
8. Verwarm de Kimchi.
9. Verwarm de borden voor. (in de oven of met heet water)

BORD OPMAKEN

1. Leg de rookwortel midden in het bord.
2. Drapeer wat kimchi over de rookwortel.
3. Schep twee lepels wortelstampot naast de rookwortel zoals op de foto.
4. Spuit twee grote stippen wortelpuree naast de stampot. Knip hiervoor een stukje van de onderkant van de spuitzak.
5. Spuit zoals op de foto de mayonaise en spicy ketchup over de rookwortel.
6. Lepel daar wat pinda overheen.
7. Maak het gerecht af met de bloemen.

ZILTE AARDAPPEL MET GEROOSTERDE BLOEMKOOLEN EN EIKENWIER

INGREDIENTEN

Zilte aardappel Aardappelpuree Mosterdsaus Eikenwier
Bloemkool Bloemkoolcrème



VOORBEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Zet een pan met warm water op.
3. Verwarm de zilte aardappels in een pannetje met een klein beetje olie.
4. Leg de spuitzakken met bloemkoolcrème en aardappelpuree 10 minuten in het warme water.
5. Doe de bloemkool ongeveer 6 minuten in een schaalje in de oven.
6. Verwarm de mosterdsaus.
7. Snijd de aardappels in twee.
8. Verwarm de borden voor.

BORD OPMAKEN

1. Spuit een flinke cirkel puree midden op het bord.
2. Leg daar de aardappels en bloemkool tegenaan.
3. Spuit wat stippen bloemkoolcrème tussen de aardappels en de bloemkool.
4. Leg of prik wat eikenwier in de puree.
5. Maak af met de mosterdsaus.

TAART MET TROPISCH FRUIT

INGREDIENTEN

Ttaartje Passievrucht Sterfruit Goudbes Crumble (non vegan)



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. Veganisten kunnen deze stap overslaan.