

COOK LIKE A CHEF.

DE KROMME WATERGANG

MENU

Iburi sashimi zeebaars

Rookwortel (Rooted Rebel)

Zeeuwse tarbot met zelfgeplukte zeegroente

Citroen-merengue-taart met fruit

COOK LIKE A CHEF

DE KROMME WATERGANG

Beste thuischefs,

Wij wensen jullie een bijzonder diner, met mijn 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 alternativen 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,

IBURI SASHIMI ZEEBAARS

INGREDIENTEN

Zeebaars Furekake Dashi Codium Ponzu Komkommer
Avocado Kruiden



VOORBEREIDING

1. Haal de zeebaars en de dashi uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen. (Laat de rest in de koeling)

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

BORD OPMAKEN

1. Leg de zeebaars, met de gebrande kant boven, op het bord.
2. Drapeer in de lengte de komkommer over de zeebaars zoals op de foto.
3. Zet 4 stippen avocado op de zeebaars en op de komkommer.
4. Lepel er wat furekake over.
5. Leg wat kruiden en codium over alles heen.
6. Zet een kommetje ponzu op of naast het bord.
7. Lepel wat dashi om de vis heen.

ROOKWORTEL (ROOTED REBEL)

INGREDIENTEN

Rookwortel Brioche Wortelpuree Bloemen Spicy ketchup
Mayonaise Pinda Kimchi Wortel stampot



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.

ZEEUWSE TARBOT

INGREDIENTEN

Tarbot Aardappelpuree Mosterdsaus Eikenwier
Aardappel Lamsoor Zeekraal Schorrekruid Zeemelde Zeesla



VOORBEREIDING

1. Haal vast de taart voor het nagerecht uit de vriezer en zet in de koelkast.
2. Haal de tarbot en andere ingrediënten uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.
3. Zet een pan met warm water op.
4. Verwarm de zilte aardappels in een pannetje met een klein beetje olie.
5. Leg de spuitzak met aardappelpuree 10 minuten in het warme water.
6. Verwarm de tarbot met een beetje olie op een middelhoog vuur voor een minuut of 3 aan ieder kant. De vis is al voorgegaard dus het gaat erom dat hij warm wordt.
7. Verwarm de mosterdsaus.
8. Verwarm de lamsoor in een pan met wat boter of olie.
9. Snijd de aardappels in twee.
10. Verwarm de borden voor.

BORD OPMAKEN

1. Leg wat lamsoor midden op het bord.
2. Leg daar de tarbot boven op.
3. Leg daar twee stukken aardappel op.
4. Spuit twee flinke stippen aardappelpuree op de tarbot.
5. Leg of prik de zeegroentes in de puree.
6. Maak af met de mosterdsaus.

CITROEN-MERENGUE-TAART MET FRUIT

INGREDIENTEN

Citroentaart Munt Vlierbloesem Fruit Crumble



VOORBEREIDING

1. Leg de citroentaart op het bord en laat ontdooien als deze nog bevroren is.

BORD OPMAKEN

1. Leg het fruit en de munt op de citroentaart.
2. Giet daar wat vlierbloesem overheen.
3. Schep er wat crumble omheen.