

COOK LIKE A CHEF.

DE LIBRIJE

MENU

Avocado, jalapeño, mais

Snoekbaars, appelstroop, riesling

Eend, zuurkool, aardpeer, truffel

“Hunnebedden”

Sleedoorn, advocaat, wilde bramen

COOK LIKE A CHEF

DE LIBRIJE

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 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 Librije en het team van Cook Like a Chef

GEBAKKEN AVOCADO, MAIS, VADOUVAN

INGREDIENTEN

Avocado Mais Zoetzure chili Uienpuntjes Jalapeñocrème
Vaudovaincrème Sesam chips Cress Mais saus



VOORBEREIDING

1. Zet voor het nagerecht de bramenparfait en de 'hunnebedden' in de vriezer als dat nog niet is gedaan.
2. Haal alle ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
3. Snijd de avocado door de helft. (Voorzichtig om de pit heen)
4. Haal voorzichtig de schil eraf.
5. Bak de avocado in een anti-aanbak pan (tefal) aan 2 kanten goudbruin.
6. Snijd de mais in 4 stukjes per persoon.

BORD OPMAKEN

1. Leg de avocado met de platte kant naar boven midden op het bord.
2. Verdeel daar de stukken mais boven op.
3. Spuit daar een paar stippen van beide crèmes tussen.
4. Leg op de stippen wat uienpuntjes.
5. Steek zoals op de foto stukken sesam chips in de avocado
6. Giet wat maissaus in de avocado en eromheen.
7. Maak af met de zoetzure chili en de cress.

SNOEKBAARS, APPELSTROOP, RIESLING

INGREDIENTEN

Snoekbaars Appelstroop Aardappel en spek Rieslingsaus
Bieslook olie Krokante aardappel Zoetzure bleekselderij Bieslook



VOORBEREIDING

1. Verwarm de oven voor op ongeveer 140 graden.
2. Haal alle ingrediënten uit de koeling.
3. Zet een steelpannetje en 2 koekenpannen klaar. Niet genoeg pannen? Verwarm de ingrediënten en houd deze op temperatuur in een voorverwarmde schaal.
4. Snijd de bieslook fijn.
5. Bak de snoekbaars in een beetje olie op de huid aan en zet deze voor 4-6 minuten in de oven.
6. Bak de aardappel en spek in een koekenpan todat deze krokant zijn.
7. Verwarm de rieslingsaus.
8. Verwarm de borden voor in de oven op de laagste stand of in heet water.

BORD OPMAKEN

1. Schep een flinke lepel aardappel en spek midden op het bord.
2. Schep daar wat zoutzure bleekselderij overheen.
3. Leg daar de snoekbaars op met de huid naar boven.
4. Lak deze met een kwast of achterkant lepel met de appelstroop lak.
5. Strooi daar de aardappelkrokant en wat fijngesneden bieslook overheen.
6. Schep een lepel rieslingsaus om de snoekbaars.
7. Maak af met de bieslook olie.

EEND, ZUURKOOL, AARDPEER, TRUFFEL

INGREDIENTEN

Eend Aardappel zuurkool Truffeljus Aardpeer chips Kruiden



VOORBEREIDING

1. Verwarm de oven voor op ongeveer 160 graden.
2. Haal alle ingrediënten uit de koeling.
3. Zet twee steelpannetjes klaar.
4. Bak de eend 8-10 minuten in de oven.
5. Verwarm ondertussen de truffeljus en de aardappel zuurkool.
6. Verwarm de borden voor in de oven op de laagste stand of in heet water.

BORD OPMAKEN

1. Schep een flinke lepel aardappel zuurkool midden op het bord.
2. Leg daar de eend op met de huid naar boven.
3. Schep een lepel truffeljus op en om de eend.
4. Verdeel de aardpeer chips boven op de eend.
5. Maak af met de kruiden.

“HUNNEBEDDEN” SLEEDOORN, ADVOCAAT, WILDE BRAMEN

INGREDIENTEN

“Hunnebedden” Hangop Bramen in sap Bramenparfait
Crumble Cress



VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling, de bramenparfait en “hunnebedden” uit de vriezer.

BORD OPMAKEN

1. Schep een lepel hangop midden op het bord
2. Schep daar wat crumble bovenop.
3. Stapel daar de hunnebedden boven zoals op de foto.
4. Leg de parfait er naast en daar de bramen omheen.
5. Lepel wat sap om het gerecht heen en maak af met de cressen.
6. Wacht tot de parfait en de hunnebedden ontdooit zijn en serveer. (nog een minuut of 15)