

# COOK LIKE A CHEF.

## DE LIBRIJE

### MENU

**Ganzenlever (diervriendelijk), biet, geitenkaas, dragon**

**Kaviaareitje (bij vijf gangenmenu)**

**Snoekbaars, appelstroop, riesling**

**Eend, zuurkool, aardpeer, truffel**

**Losgeslagen appeltaart**

# 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](http://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**

# GANZENLEVER (DIERVRIENDELIJK), BIET, GEITENKAAS, DRAGON

## INGREDIËNTEN

Ganzenlever Brioche Cornichons Geitenkaascrème Dragonnocrème  
Geitenkaas rocks Bieten rocks Dragon olie Gerookte Amandel Kruiden



## VOORBEREIDING

1. Zet voor het nagerecht de vanilleparfait en de kaneelstokken in de vriezer als dat nog niet is gedaan.
2. Haal de ingrediënten uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen (10minuten).
3. Haal de geitenkaas rocks uit de vriezer en plaats in de koelkast.
4. Verwarm de oven voor op 160 graden.
5. Snijd de lever in 3 plakken per persoon zoals op de foto.
6. Verwarm de brioche-broodjes 6 minuten in de oven tot ze heet zijn.

**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. Spuit wat geitenkaascrème op het bord en spreidt het uit met de achterkant van een lepel zoals in de video.
2. Leg drie plakken ganzenlever op de geitenkaas en daar op en omheen de bieten rocks.
3. Haal de geitenkaas rocks uit de vriezer en plaats deze speels op het bord.
4. Spuit een paar stippen dragoncrème en maak af met de amandelen, cornichons, de kruiden en de olie.
5. Serveer de brioche erbij.

# KAVIAAREITJE

## INGREDIËNTEN

Kaviaar Gerookte ei crème Aardappelsalade Eitjes  
Krokante aardappel Bieslook



## VOORBEREIDING

1. Zet voor het nagerecht de vanilleparfait en de kaneelstokken in de vriezer als dat nog niet is gedaan.
2. Haal alle ingrediënten - behalve de kaviaar - uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.
3. Snijd de bieslook.
4. De eiercrème in een bakje uit de spuitzak spuiten en met een vork goed door elkaar mengen. (Indien nodig)

**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. Schep een laag zeezout op een bord en plaats daar het eitje in.
2. Vul het eitje in lagen zoals op de video (zie website) met achtereenvolgens:  
2 kleine lepels aardappelsalade  
1/2 lepel gesneden bieslook  
1/2 lepel krokante aardappel  
een laag gerookte ei crème  
dan weer een 1/2 lepel bieslook  
een laagje krokant en een laag gerookte ei crème  
dan weer een laag krokant  
daar bovenop 10 gram kaviaar.

Neem eerst voorzichtig een hap kaviaar en eet de rest samen met de lagen eronder.

# 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.

# LOSGESLAGEN APPELTAART

## INGREDIENTEN

Appel Vanillestokjes Boerenjongens Kaneelstokken Vanilleparfait  
Crumble Steranijs



## VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en de vanilleparfait en kaneelstokken uit de vriezer.
2. Leg de kaneelstokken vast op het bord. Laat 10 minuten ontdooien.
3. Bak de appels in een koekenpan met boter.

## BORD OPMAKEN

1. Schep 2 lepels crumble op het bord.
2. Plaats de vanilleparfait op de crumble.
3. Maak het gerecht af met 1 vanillestok, de appels en de boerenjongens zoals op de foto.
4. Wacht tot de parfait en de kaneelstokken ontdooit zijn en serveer. (nog een minuut of 15)