

COOK LIKE A CHEF.

DE LIBRIJE

MENU

Ganzenlever (diervriendelijk), biet, geitenkaas, dragon

**Rauw gemarineerde zalmforel,
amandelsherry, maggiplant**

**Zeeduivel, gepofte aubergine,
beurre blanc van gefermenteerde paprikasap**

**Langzaam gegaarde lamsnek,
gerookte aal, zeewier, koolrabi**

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

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 producten 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 20.00 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

Instagram en facebook: @cooklikeachefnl @delibrijezwolle

GANZENLEVER (DIERVRIENDELIJK), BIET, GEITENKAAS, DRAGON

INGREDIËNTEN

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



VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen (10minuten).
2. Haal de geitenkaas rocks uit de vriezer en plaats in de koelkast.
3. Verwarm de oven voor op 160 graden.
4. Snijd de lever in 3 plakken per persoon zoals op de foto.
5. 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.

RAUW GEMARINEERDE ZALMFOREL, AMANDELSHERRY, MAGGIPLANT

INGREDIËNTEN

Zalmforel Limoen Zure Pompoen Maggiplantcrème Citroencrème
Pompoenpitten Sherrysaus Maggiplant olie Kruiden



VOORBEREIDING

1. Zet voor het nagerecht de vanilleparfait en de kaneelstokken in de vriezer als dat nog niet is gedaan.
2. Snijd de limoen door en bewaar de helft voor het lamsgerecht.
3. Maak de zalmforel op smaak met limoenrasp, een beetje sap van de limoen en wat zout.

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 3 lepels aangemaakte zalmforel op het bord.
2. Leg een gemarineerd plakje pompoen op de vis
3. Knip een klein schuin puntje (ongeveer 3 mm) van de onderkant van de spuitzakken.
4. Spuit stipjes maggiplantcrème en citroencrème op het bord.
5. Verdeel de pompoenpitten over het bord.
6. Leg de kruiden op het plakje pompoen.
7. Verdeel 3 lepels sherrysaus over het bord.
8. Druppel een eetlepel maggiplantolie over het bord.

ZEEDUIVEL, GEPOFTE AUBERGINE, BEURRE BLANC VAN GEFERMENTEERDE PAPRIKASAP

INGREDIËNTEN

Zeeduivel Aubergine Uitjes Uienbouillon Beurre blanc
Knoflook-kerriecrème Chips Baharatolie



VOORBEREIDING

1. Verwarm de borden voor in de oven op de laagste stand.
2. Haal alle ingrediënten uit de koeling.
3. Zet 4 steelpannetjes en een koekenpan klaar. Niet genoeg pannen? Verwarm de ingrediënten en houd deze op temperatuur in een voorverwarmde schaal.
4. Warm de aubergine op in een steelpan.
5. Verwarm de uitjes in een steelpan.
6. Verwarm de uienbouillon.
7. Smelt de beurre blanc in een steelpan op zacht vuur.
De beurre blanc mag niet te heet worden anders gaat de saus schiften: erbij blijven dus.
8. Bak de zeeduivel in (bijgeleverde) olie aan de platte kant kort aan (de vis is al voorgegaard).

BORD OPMAKEN

1. Knip een klein schuin puntje (ongeveer 3 mm) van de onderkant van de spuitzak knoflook-kerriecrème.
2. Spuit een dikke stip knoflook-kerriecrème op het bord.
3. Maak een quenelle (lepel) aubergine, leg bovenop de crème en steek daar de chips in.
4. Leg 3 uitjes op het bord.
5. Leg de zeeduivel op het bord.
6. Druppel daar de uienbouillon over.
7. Verdeel de beurre blanc over het bord.
8. Maak af met baharatolie.

LANGZAAM GEGAARDE LAMSNEK, GEROOKTE AAL, ZEEWIER, KOOLRABI

INGREDIËNTEN

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.

LOSGESLAGEN APPELTAART

INGREDIËNTEN

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)