

COOK LIKE A CHEF.

DE LIBRIJE

VEGETARISCH MENU

VOORGERECHT

Zoetzure quinoasalade, pompoen,
amandelsherry, maggiplant

TUSSENGERECHT

Auberginevlaai, beurre blanc
van gefermenteerde paprikasap

HOOFDGERECHT

Geroosterd bloemkoolhart, bloemkoolpuree,
tempura chips, rozijnen macadamia vinaigrette

NAGERECHT

Losgeslagen appeltaart

COOK LIKE A CHEF

DE LIBRIJE

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.

Daarop zie je hoe je je borden sterwaardig op kunt maken.

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 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 50 63 39 23.

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

ZOETZURE QUINOASALADE, POMPOEN AMANDELSHERRY, MAGGIPLANT

INGREDIENTEN

Quinoasalade Limoen Zure Pompoen Maggiplantcrème
Citroen crème Pompoenpitten Sherrysaus Maggiplant olie Kruiden



VOORBEREIDING

1. Zet alvast voor het nagerecht de vanilleparfait en de kaneelstokken in de vriezer.
2. Maak de quinoasalade 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 quinoasalade op het bord.
2. Leg een gemarineerd plakje pompoen op de quinoasalade.
3. Knip een klein schuin puntje (ongeveer 3 mm) van de onderkant van de spuitzakken.
4. Spuit stipjes maggiplantcrème en citroen crème op het bord en pompoenplakjes.
5. Verdeel de pompoenpitten over het bord.
6. Leg de kruiden op de quinoasalade.
7. Verdeel 3 lepels sherrysaus over het bord.
8. Druppel een eetlepel maggiplantolie over het bord.

AUBERGINEVLAAI, BEURRE BLANC VAN GEFERMENTEERDE PAPRIKASAP

INGREDIENTEN

Aubergine vlaai Balsamicuitjes Paprika kimchi beurre blanc
Knoflook-kerriecrème Kruiden



VOORBEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 160 graden
2. Leg de aubergine vlaai 10 minuten in de oven.
3. Zet de laatste 2 minuten de borden mee in de oven.

BORD OPMAKEN

1. Leg de vlaai op het bord.
Spuut een dikke stip knoflook-kerriecrème op het bord
2. Spuit op de vlaai dotjes knoflook kerriecrème en leg er dan de uitjes en de kruiden op.
3. Lepel er royaal de paprika beurre blanc omheen.

GEROOSTERD BLOEMKOO LHART, BLOEMKOO LPUREE, TEMPURA CHIPS, ROZIJNEN MACADAMIA VINAIGRETTE

INGREDIËNTEN

Bloemkoolcrème Bloemkoolhart Baharat crème
Tempura chips Rozijnen macadamia dressing Ui Kruiden



VOORBEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 160 graden.
2. Leg het spuitzakje bloemkool crème in een bakje met warm water.
3. Verwarm het bloemkoolhart 5/6 minuten in de oven.
4. Zet de laatste 2 minuten de borden mee in de oven.

BORD OPMAKEN

1. Spuit een dot bloemkoolcrème op het bord en zet daar het bloemkoolhart bovenop.
2. Spuit op het bloemkoolhart enkele dotjes baharat creme.
3. Breek de stukjes tempura chips en steek ze speels tussen de bloemkool.
4. Leg de kruiden en uitjes er bovenop zoals op de foto.
5. Schep er een royale lepel dressing omheen.

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. Leg de kaneelstokken vast op het bord.
2. 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 een paar minuten tot de parfait en de kaneelstokken ontdooit zijn en serveer.