

COOK LIKE A CHEF

OLIVIJN

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

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 20.00 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,

Olivijn en het team van Cook Like a Chef

KREEFT SALADE MET LENTE GROENTE EN YUZU DRESSING

INGREDIENTEN

Kreeft Sla Zoetzure groente Yuzu dressing Flan van knolselderij



VOORBEREIDING

1. Zet voor het nagerecht de panacotta uit de vriezer.
2. Haal de flan van knolselderij uit de vriezer, leg in het midden van het bord en laat ontdooien.

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. Verdeel de kreeft om de flan. Laat op kamertemperatuur komen.
2. Leg de sla op de kreeft.
3. Leg de zoetzure groente op de sla.
4. Knip een puntje van de yuzu dressing spuitzak en verdeel wat dressing over de sla.

KALFSWANG MET MORILLES EN ASPERGES

INGREDIËNTEN

Kalfswang met jus Asperges Morilles Uiencrème
Nootjes Zoetzure wortel



VOORBEREIDING

1. Laat alle ingrediënten op kamertemperatuur komen.
2. Zet twee steelpannetjes en klaar.
3. Verwarm de kalfswang en jus au bain marie. (de vacuümzak ongeopend in de pan met heet water leggen)
4. Verwarm de morilles en de asperges samen met een klontje boter in een pan.
5. Verwarm de borden even in warm water of in de oven.

BORD OPMAKEN

1. Spuit 3 grote stippen uiencrème op het bord.
2. Leg daar de kalfswang tussen.
3. Verdeel daar de asperges en morilles omheen.
4. Maak rolletjes van de zoetzure wortel en verdeel over het bord.
5. Schep een lepel jus over de kalfswang.

AARDBEIEN DESSERT MET WITTE CHOCOLADE EN PISTACHE

INGREDIENTEN

Aardbeien Panacotta van vanille en witte chocolade Aardbeien gel
Citrus gel Citrus crèmeaux Crumble walnoten Zuring meringues



VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en de panacotta en citrus crèmeaux uit de vriezer.
2. Snijd de aardbeien door de helft of in vieren.

BORD OPMAKEN

1. Leg de panacotta midden op het bord.
2. Leg daar 2x citrus crèmeaux naast.
3. Spuit daar 2 stippen aardbeien gel en 2 stippen citrus gel naast zoals op de foto.
4. Leg daar 2 meringues bij.
5. Schep daar weer 2 lepels crumble naast.
6. Verdeel de aardbeien eromheen.