

COOK LIKE A CHEF

PARKHEUVEL

MENU

**Gazpacho van komkommer met gepofte rijst,
oude jenever en haring**

**MRIJ rundertartaar, Groente-zoetzuur
Kwartelei, Haringkuit kaviaar**

**Bresse Kip - Ravioli, Langoustines
Bospaddenstoelen, Kreeftensaus**

**Kabeljauw - Op de huid gebakken,
Lamsoor, Zeekraal, Groente,
La Ratte aardappel, Basilicum vinaigrette**

**Tiramisu - Stroopwafel,
Stroopwafel likeur**

COOK LIKE A CHEF

PARKHEUVEL

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 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 20.30 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,

Parkheuvel en het team van Cook Like a Chef

Extra
Voor

GAZPACHO VAN KOMKOMMER MET GEPOFTE RIJST, OUDE JENEVER EN HARING

INGREDIËNTEN

Gazpacho Haring Uitjes Komkommengel Korenwijngel Kiwi
Gepofte rijst Crème fraîche Radijs Bietblad



VOORBEREIDING

1. Snijd de radijs in dunne sliertjes.

LET OP: De hoeveelheid ingrediënten is soms 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. Knip een klein schuin puntje (ongeveer 3mm) van de onderkant van de spuitzak.
2. Spuit 3 stippen creme fraiche in het midden van een kom of diep bord.
3. Schep daar een lepeltje kiwi en een lepeltje korenwijngel bovenop.
4. Giet daar de gazpacho overheen.
5. Leg daar een vel komkommer gel overheen.
6. Leg daar de haring op of naast en daarboven wat uitjes.
7. Maak af met radijs, gepofte rijst en bietblad.
8. Eet de haring in 1 keer met een hap van de gazpacho.

MRIJ RUNDERTARTAAR, GROENTE-ZOETZUUR, KWARTELEI

INGREDIËNTEN

Rundertartaar 'Aanmaaktartaar' Zuur Kwartelei
Pijnboompitten Haringkuit kaviaar Crème fraîche Kruiden



VOORBEREIDING

1. Zet de mousse van het nagerecht in de vriezer als u dit nog niet had gedaan.
2. Haal de ravioli voor het tussengerecht uit de vriezer. (Mocht u deze niet in de vriezer hebben gedaan is dat geen ramp)
3. Meng de rundertartaar met de 'aanmaaktartaar'. Blijf goed mengen tot het een bal vormt. Laat 15 minuten op kamertemperatuur komen. (Is beter voor de smaak)
4. Breng water aan de kook, kook de kwarteleitjes 2 minuten. Laat "schrikken" met koud water, laat afkoelen en pel ze dan.
5. Halveer in de lengte.

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. Zet een steker in het midden van het bord en schep daar de tartaar in. Of als je geen steker hebt een aantal eetlepels tartaar midden op het bord scheppen. Druk licht aan. Verdeel het zuur, de kwartel-eitjes, de pijnboompitten en de haringkuit kaviaar boven op de tartaar.
2. Maak af met de kruiden.
3. Knip een klein schuin puntje (ongeveer 3mm) van de onderkant van de spuitzak.
4. Zet 3 stippen crème fraîche op de tartaar.

BRESSE KIP RAVIOLI, LANGOUSTINES, BOSPADDENSTOELLEN, KREEFTENSAUS

INGREDIËNTEN

Langoustines Ravioli Paddestoelenjus Kreeftensaus,
Paddenstoelen Bieslook Bloem



VOORBEREIDING

1. Bij onderstaande instructies zijn meerdere pannetjes nodig. Niet alles hoeft tegelijk. Zet als nodig de ingrediënten na verhitting in een voorverwarmde kom apart.
2. Verwarm de kreeftensaus, mag even koken.
3. Paddenstoelen verwarmen tot lauwwarm.
4. Verwarm de jus (kan au bain marie)
5. Laat de koekenpan goed heet worden en verhit de olie. Bak de langoustines 1 minuut aan op één kant en dan kort op de andere kant. Breng op smaak met een klein beetje zout en peper.
6. Breng water aan de kook in een steelpan.
7. Bestrooi de ravioli aan beide kanten met wat bloem. (Deze voorzichtig aanpakken).
8. Zet het vuur zachter zodat het water zachtjes kookt.
9. Verwarm de ravioli voorzichtig in kokend water met zout en een beetje olie gedurende 1,5 minuut tot de ravioli beetgaar is.
10. Verwarm de borden voor. .

BORD OPMAKEN

1. Schep de paddestoelen op het midden van een voorverwarmd bord. Druk met de lepel licht aan.
2. Leg de ravioli op de paddestoelen.
3. Leg op de ravioli de gebakken langoustine.
4. Schuim de kreeftensaus kort op met een garde of staafmixer.
5. Schep de kreeftensaus om het gerecht.
6. Schep wat gevogeltejus erop.
7. Maak het gerecht af met bieslook.

KABELJAUW - OP DE HUID GEBAKKEN, LAMSOOR, ZEEKRAAL, GROENTE, LA RATTE AARDAPPEL, BASILICUM VINAIGRETTE

INGREDIENTEN

Doperwten-krokant Doperwtenpuree Kabeljauw Groente
La Ratte aardappel Basilicum vinaigrette Lamsoor en Zeekraal



VOORBEREIDING

1. Zet de aardappels in een schaalte 10 minuten in een voorverwarmde oven van 150 graden.
2. Verwarm ondertussen de doperwten puree zachtjes in een pan.
3. Verwarm de groente in een pan met wat boter of olie.
4. Verwarm de vinaigrette door het bakje in een pan met wat heet water te leggen met de deksel los.
5. Zet een anti-aanbak koekenpan op middelhoog vuur met een beetje olie.
6. Haal de kabeljauw uit de verpakking en dep deze droog.
7. Leg deze op de huidkant in de hete pan. Bak 3-4 minuten. Je ziet aan de zijkant van de vis dat het glazige van onderen af naar boven verdwijnt. Als dit over de helft is kan de vis omgedraaid worden. Bak nog eens 2-4 minuten tot de zijkanten geheel niet meer glazig zijn. Breng op smaak met peper en zout.

BORD OPMAKEN

1. Verwarm de lamsoor en de zeekraal kort met wat olie of boter.
(Niet te lang anders wordt het bruin.)
2. Verwarm de borden voor.
3. Schep een lepel doperwtenpuree midden op het bord.
4. Leg daar de groente omheen.
5. Daarnaast 3 halve aardappelschijfjes
6. Leg daar de kabeljauw bovenop.
7. Leg daar dan weer de zeekraal en de lamsoor bovenop.
8. Lepel de basilicum-vinaigrette over het bord.
9. Maak af met de doperwten-krokant.

TIRAMISU - STROOPWAFEL STROOPWAFEL LIKEUR

INGREDIENTEN

Mousse Stroopwafellikeur Chocolade- en koffiekrokant fruit



VOORBEREIDING

1. Haal de mousse uit de vriezer en leg op het bord.
2. Laat zeker een minuut of 6 ontdooien.

BORD OPMAKEN

1. Leg de mousse in het midden van het bord, druk het een beetje aan zodat er een dam gevormd wordt en giet wat stroopwafel likeur in het midden van de cirkel en laat het zichzelf verspreiden.
2. Zet om en om de chocolade- en koffiekrokant in de mousse.
3. Maak af met het fruit. (Niet op de foto)