

Restaurant Parkheuvel

Brunch tafel (ook voor diner)

Instructies

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat alles op kamertemperatuur komen.
2. Verwarm de oven voor op 160 graden.
3. Zoek bij alle bakjes een mooi bord of een schaalte om op tafel te zetten.
4. Haal de Bonbon Boeuf uit de verpakking en haal het bovenste laagje plastic eraf. Breng op smaak met peper en zout.
5. Meng de twee bakjes voor de aardappelsalade.
6. Meng de twee bakjes voor de eiersalade.
7. Schep een eetlepel aardappelsalade in het midden van de boeuf. Maak van de boeuf en de salade een pakketje in het plastic zoals op de video.
8. Verwarm de aspergesoep in een pannetje en serveer in een klein kopje of in een glas met de garnalen en de aardappelkrokant.
9. Verwarm de ragout in een pannetje.
10. Verwarm de quiche in de oven voor 4 minuten bij 160 graden.
11. Verwarm de Linzertaartjes in de oven voor 4 minuten bij 140 graden.
12. Dek de tafel met alles op bijpassende schaaltes en borden.
13. Serveer de Bonbon Boeuf in een diep bord en zet een kannetje of glaasje met de vinaigrette ernaast.
14. Serveer de mierikswortel samen met de zalm.
15. Eindig de maaltijd met het Linzertaartje en de tartelette (zie kleine kaartje).



Soepstengels



Linzertaartje



Bladerdeeg pasteitje



Kruidenboter



Vinaigrette



Aardappelsalade
2 bakjes mengen



Mierikswortel



Ragout



Aspergesoep



Quiche



Eiersalade
2 bakjes mengen



Zachte puntjes



Bonbon Boeuf



Gerookte zalm

PARKHEUVEL

Tartelette met advocaat, banaan-caramel, meringue, mangovinaigrette en blauwe bes

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Halveer de blauwe bessen.
3. Vul de tartelettes door eerst in het midden een dot banaan-caramel te spuiten.
4. Spuit daar omheen de advocaat zodat de tartelette gevuld is.
5. Druk de halve blauwe bessen licht in de tartelettes.
6. Leg de meringue boven op de tartelette.
7. Spuit nog een dot banaan caramel op de meringue en druk daar de chocolade in zoals op de foto.

BORD OPMAKEN

1. Zet de twee tartellettes op een bord en lepel daar de mango vinaigrette omheen.



Tartelettes



Meringue



Banaan-caramel



Advocaat



Mango vinaigrette



Blauwe bes



Chocolade