

COOK LIKE A CHEF

PARKHEUVEL

MENU

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

**Aardappelcrèmesoep, zwarte truffel tapenade,
prei, lobbige room**

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

**Kalfswang, selderij, mosterdzaad,
piccalilly mille feuille**

**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

COOK LIKE A CHEF.

PARKHEUVEL



AARDAPPELCRÈMESOEP, ZWARTE TRUFFEL TAPENADE, PREI, LOBBIGE ROOM

INGREDIENTEN

Aardappelsoep Truffeltapenade Room Prei Sarladaise



VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Zet een pan water aan de kook en doe het vuur zacht of uit.
3. Verwarm de aardappelsoep door de vacuümzak voor 10-15 minuten in het hete water te leggen.
4. Verwarm de kopjes of soepborden.

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. Schep de prei en de truffeltapenade op het bord.
2. Spuit daar een flinke stip room op.
3. Giet daar de warme aardappelsoep overheen.
4. Serveer met de sarladaise.

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.

KALFSWANG, SELDERIJ, MOSTERDZAAD, PICCALILLY MILLE FEUILLE

INGREDIENTEN

Kalfswang in rodewijnsaus mosterdzaadjes Knolcrème
Bleekselderij Kaantjes Cress Bladerdeegstengel Piccalilly



VOORBEREIDING

1. Laat alle ingrediënten op kamertemperatuur komen.
2. Breng water in een pan aan de kook en zet het vuur zacht of uit.
3. Verwarm de kalfswang en saus au bain marie. (de vacuumzak ongeopend 12 minuten in een pan met heet water leggen.)
4. Verwarm de knolcrème au bain marie in dezelfde pan. (5 minuten)
5. Verwarm de bleekselderij in een klein pannetje met wat olie of boter.
6. Verwarm de borden even in warm water of in de oven.

BORD OPMAKEN

1. Knip een stuk van de onderkant van de spuitzak met knolcrème af en spuit een cirkel op het bord.
2. Leg daar de kalfswang bovenop.
3. Leg daar de bladerdeegstengel op.
4. Knip 3mm van de onderkant van de piccalilly spuitzak af en zet 4 stippen op de bladerdeegstengel.
5. Schep tussen de stippen wat zoetzure mosterdzaadjes.
6. Maak af met de cress.

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)