

COOK LIKE A CHEF.

PARKHEUVEL

MENU

**Kreeft, cilinder van zoetzure koolrabi, amandelkrokant,
zuring, notenvinaigrette**

**Aardappelcrèmesoep, zwarte truffeltapenade, prei,
lobbige room (bij vijf gangenmenu)**

**Bresse Kip ravioli, langoustines, bospaddenstoelen,
kreeftensaus**

Kalfswang, selderij, mosterdzaad, piccalilly mille feuille

Bloedsinaasappel, spongecake, pistache, Pernod

COOK LIKE A CHEF

PARKHEUVEL

Beste thuischefs,

Wij wensen jullie een bijzonder diner, met ons 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.

Ingrediënten kunnen soms wisselen i.v.m. verkrijgbaarheid. Ook zitten de ingrediënten soms in een andere verpakking dan afgebeeld. De ingrediënten in de sauzen en crèmes kunnen soms los van elkaar komen wegens het gekoelde transport. Deze kunnen dan opnieuw gemengd worden in een kommetje.

In geval van (kook)nood is het team van Cook like a chef van 17.00 tot 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

KREEFT, CILINDER VAN ZOETZURE KOOLRABI, AMANDELKROKANT, ZURING, NOTENVINAIGRETTE

INGREDIENTEN

Kreeft Sla en bloemen Zoetzure koolrabi Amandel
Notenvinaigrette Kreeftsalade



VOORBEREIDING

1. Zet de mousse van het nagerecht in de vriezer als u dit nog niet had gedaan.
2. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.

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. Leg de zoetzure koolrabi reepjes naast elkaar op het bord.
2. Leg daar de kreeft bovenop. Eerst de staart dan de schaar.
3. Verdeel daar de sla, kreeftensalade en amandel overheen.
4. Leg daar weer de bloemen bovenop.
5. Maak af met de notenvinaigrette.

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.

BRESSE KIP RAVIOLI, LANGOUSTINES, BOSPADDENSTOELLEN, KREEFTENSAUS

INGREDIËNTEN

Langoustines Ravioli Jus 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. Strooi daar weer de kaantjes en de bleekselderij bovenop.
4. Leg daar de bladerdeegstengel op.
5. Knip 3mm van de onderkant van de piccalilly spuitzak af en zet 4 stippen op de bladerdeegstengel.
6. Schep tussen de stippen wat zoetzure mosterdzaadjes.
7. Maak af met de cress.

BLOEDSINAASAPPEL, VENKEL, SPONGECAKE, PISTACHE, PERNOD

INGREDIENTEN

Bloedsinaasappel mousse Bloedsinaasappel partjes
Spongecake van pistache Venkel met Pernod Napoleon zuur
Pistache crunch Bloemen



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.
2. Leg in het midden van de ring de sinaasappel partjes.
3. Strooi daar wat pistache crunch en venkel met Pernod overheen.
4. Leg daar weer een paar stukjes spongecake bovenop.
5. Steek een paar schijfjes Napoleon zuur in de mousse.
6. Maak af met de bloemen.