

COOK LIKE A CHEF.

PARKHEUVEL

MENU

Coquille, knolselderij, haringkaviaar, wittewijnvinaigrette

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

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

**Kalfswang, structuren van bloemkool, Hollandse spruiten,
gebrande hazelnoot, chorizosaus**

**Peer compôte, vanille, witte chocolademousse,
emulsie van Poire Williams, marsepein**

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 tot 20.30 bereikbaar op 010 333 19 04.

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

COQUILLES, KNOLSELDERIJ, HARINGKAVIAAR, WITTEWIJNVINAIGRETTE

INGREDIENTEN

Coquilles Cress Knolselderij appelsalade Haringkuit kaviaar
Ei Vinaigrette Walnoot



VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Meng het ei en de kaviaar in een kom met wat vinaigrette naar smaak.
3. Breng verder op smaak met zout en peper.
4. Breng de knolselderij appelsalade op smaak met wat peper en zout en meng daarna het walnootschaafsel erdoor.
5. Breng ook de coquille op smaak met wat peper en zout.

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 een ronde steker (of maak een rond malletje met bv. aluminiumfolie) in het midden van het bord.
2. Schep de knolselderij appelsalade en daar bovenop de coquilles in de steker.
3. Haal de steker er voorzichtig af.
4. lepel het kaviaar-ei mengsel over de coquilles.
5. Maak af met de cress. (Deze kan anders zijn dan de foto)

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. 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. Haal de ravioli uit de vriezer en laat een paar minuten iets ontdooien.
7. Breng water aan de kook in een steelpan.
8. Bestrooi de ravioli aan beide kanten met wat bloem. (Deze voorzichtig aanpakken).
9. Zet het vuur zachter zodat het water zachtjes kookt.
10. Verwarm de ravioli voorzichtig in kokend water met zout en een beetje olie gedurende 2-3 minuut tot de ravioli beetgaar is.
11. 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.
8. Zet evt. vast een pan met water op het vuur voor de kalfswang bij het hoofdgerecht.

KALFSWANG, STRUCTUREN VAN BLOEMKOOI, HOLLANDSE SPRUTTEN, GEBRANDE HAZELNOOT

INGREDIENTEN

Kalfswang in jus Zoetzure bloemkool Spruitjes Bieslook Hazelnoot
Bloemkoolcouscous Bloemkoolcrème



VOORBEREIDING

1. Laat alle ingrediënten op kamertemperatuur komen.
2. Breng water in een pan aan de kook en zet het vuur zacht.
3. Verwarm de kalfswang en de jus au bain marie. (de vacuumzak ongeopend 15-18 minuten in een pan met heet water leggen.)
4. Verwarm de bloemkoolcrème in een pannetje.
5. Sprenkel wat zout op de spruitjes en warm deze op in een pan.
6. Verwarm de borden even in warm water of in de oven.
7. Open de zak met de kalfswang en giet de jus over in een voorverwarmd kopje.

BORD OPMAKEN

1. Leg de kalfswang midden op het bord.
2. Schep daar een lepel bloemkoolcrème naast.
3. Schep de bloemkoolcouscous boven op de kalfswang.
4. Verdeel hier de zoetzure bloemkool bovenop.
5. Leg de spruitjes en de hazelnoten op en naast de bloemkool.
6. Lepel wat jus op het bord.
7. Maak af met de bieslook

PEER COMPÔTE, VANILLE, WITTE CHOCOLADEMOUSSE, EMULSIE VAN POIRE WILLIAMS, MARSEPEIN

INGREDIENTEN

Tartelette Chocolade hart Witte chocolademousse Perencompote
Perencompote Chocolade kogels Pistache crunch Atsina cress



VOORBEREIDING

1. Haal de ingredienten uit de koelkast.

BORD OPMAKEN

1. Leg voorzichtig de tartelette midden op het bord.
2. Schep daar een laag perencompote in.
3. Spuit daar een laag perencompote boven op.
4. Spuit daar dan de chocolademousse boven op zoals op de foto.
5. Leg daar het hart boven op en daar de chocolade kogels en de atsina cress omheen.
6. Maak af met de pistachecrunch.