

COOK LIKE A CHEF

RON GASTROBAR

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 20.00 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,

Ron Gastrobar en het team van Cook Like a Chef

1

SASHIMI VAN ZEEBAARS, SOJA TAPIOCA, WASABI CREME, SESAM EN EMPING

INGREDIENTEN

Zeebaars Limoen Soja tapioca Wasabicrème
Sesam Emping



VOORBEREIDING

1. Zet alvast voor het nagerecht de parfait en de taart in de vriezer.

LET OP: De hoeveelheid ingrediënten is wat meer dan je nodig hebt voor een fraaie opmaak. Je kunt de video en foto als leidraad nemen. Lees alle instructies eerst goed door.

BORD OPMAKEN

1. Leg de sashimi van zeebaars op het bord.
2. Maak deze op smaak met limoenrasp en wat (zee)zout.
3. Schep drie lepels tapioca op de zeebaars.
4. Knip een klein schuin puntje (ongeveer 3 mm) van de onderkant van de spuitzak.
5. Spuit de wasabicrème over de zeebaars en de tapioca.
6. Verdeel daarboven wat sesamzaadjes
7. Maak af met de emping.

PIEPKUIKEN, DOPERWT CREME, DOPERWTEN, BAHARAT JUS EN PETERSELIE OLIE

INGREDIENTEN

Piepkuiken "Koksmutsje" Doperwtcrème Doperwtten
Kruim Baharat-jus Peterselie-olie Tuinkers Beurre de Paris



VOORBEREIDING

1. Laat alle ingrediënten op kamertemperatuur komen.
2. Zet een steelpannetje en ovenschaal klaar.
3. Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius.
4. Bak de piepkuiken kort in boter met wat olie zodat deze bruin wordt. Doe dan 8 minuten in de oven.
5. Verwarm de doperwtcrème in een pannetje. Verdun eventueel met wat water.
6. Warm de doperwtten en tuinbonen op met wat van de beurre de Paris.
7. Maak op smaak met een beetje peper en zout.
8. Verwarm de jus in een pannetje.
9. Verwarm de borden even voor in warm water.

BORD OPMAKEN

1. Leg het piepkuiken op het bord en doe het "koksmutsje" over het pootje.
2. Breng het piepkuiken op smaak met wat peper en een beetje zout.
3. Schep een flinke lepel doperwtcrème op het bord.
4. Schep daar een lepel doperwtten en tuinbonen bovenop.
5. Verdeel daarboven wat kruim en tuinkers.
6. Maak af met de jus en peterselie olie.

MISERABLE TAART, PARFAIT VAN GEZOUTEN KARMEL, CHOCOLADE EN SINAASAPPEL SAUS

INGREDIËNTEN

Taart Parfait van gezouten caramel Chocoladesaus
Sinaasappelsaus Crumble



VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en de taart en parfait uit de vriezer. Laat ontdooien.
2. Verwarm de chocolade- en sinaasappelsaus.

BORD OPMAKEN

1. Schep een lepel sinaasappelsaus en een lepel chocoladesaus op het bord.
2. Maak mooie spatten door zacht met de achterkant van de lepel op de saus te tikken. (Doe wel eerst een schort om)
3. Leg de taart op het bord.
4. Schep 2 lepels crumble op het bord.
5. Plaats de parfait op de crumble.