

COOK LIKE A CHEF

4 CHEFS-MENU VIS EN VLEES

Parkheuvel

Aardappelcrèmesoep, zwarte truffel tapenade,
prei, lobbige room

De Librije

Snoekbaars, appelstroop, riesling

Brut172

Duif met zoete aardappel, schorseneren, krokante soja,
jus van bloedsinaasappel

De Kromme Watergang

Citroen-merengue-taart met fruit



4 CHEFS-MENU VIS EN VLEES

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 produkten 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 ingredienten 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,

De Kromme Watergang, Brut172, Parkheuvel, de Librije en het team van Cook Like a Chef

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 vacuumzak voor 10-15 minuten in het hete water te leggen.
4. Verwarm de kopjes of soepborden.

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.

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.

SNOEKBAARS, APPELSTROOP, RIESLING

INGREDIENTEN

Snoekbaars Appelstroop Aardappel en spek Rieslingsaus

Bieslook olie Krokante aardappel Zoetzure bleekselderij Bieslook



VOORBEREIDING

1. Verwarm de oven voor op ongeveer 140 graden.
2. Haal alle ingrediënten uit de koeling.
3. Zet een steelpannetje en 2 koekenpannen klaar. Niet genoeg pannen? Verwarm de ingrediënten en houd deze op temperatuur in een voorverwarmde schaal.
4. Snijd de bieslook fijn.
5. Bak de snoekbaars in een beetje olie op de huid aan en zet deze voor 4-6 minuten in de oven.
6. Bak de aardappel en spek in een koekenpan todat deze krokant zijn.
7. Verwarm de rieslingsaus.
8. Verwarm de borden voor in de oven op de laagste stand of in heet water.

BORD OPMAKEN

1. Schep een flinke lepel aardappel en spek midden op het bord.
2. Schep daar wat zoutzure bleekselderij overheen.
3. Leg daar de snoekbaars op met de huid naar boven.
4. Lak deze met een kwast of achterkant lepel met de appelstroop lak.
5. Strooi daar de aardappelkrokant en wat fijngesneden bieslook overheen.
6. Schep een lepel rieslingsaus om de snoekbaars.
7. Maak af met de bieslook olie.

DUIF MET ZOETE AARDAPPEL, SCHORSENEREN, KROKANTE SOJA, JUS VAN BLOEDSINAASAPPEL

INGREDIENTEN

Duif Lak Jus bloedsinaasappel Zoete aardappel/duif Schorseneren
Krokante soja/ui Witlof koolblad salade Vinaigrette



VOORBEREIDING

1. Zet de oven aan op 165 graden.
2. Zet een pan met water aan de kook.
3. Haal het water van het vuur zodra het kookt en hang het zakje met de schorseneren voor 4 minuten in het waterbad. Voeg na 2 minuten het zakje met de duif toe. Haal beide uit de pan.
4. Verwarm de lak in een pannetje.
5. Verwarm de zoete aardappel/duif (gegaarde duivenpoot al in het bakje) in een pannetje.
6. Haal je duivenborstjes uit het zakje en leg deze op een ovenschaal in de oven.
7. Haal deze na 4 minuten uit de oven en verdeel de lak met de achterkant van een lepel of een kwast over de duif. Verdeel daarna de krokante soja over de borsten en plaats nog 1 minuut in de oven.
8. Verwarm de borden voor (in de oven of in heet water).

BORD OPMAKEN

1. Maak de witloof koolblad salade aan met de vinaigrette naar smaak en verdeel op aparte bordjes.
2. Schep de zoete aardappel/duif op het bord en smeer met de achterkant van een lepel iets uit.
3. Plaats de duivenborsten hier bovenop samen met de stukjes schorseneer.
4. Giet de boter van de schorseneren bij de jus.
5. Kook jus op en giet deze als laatste stap over het gerecht.

CITROEN-MERENGUE-TAART MET FRUIT

INGREDIENTEN

Citroentaartje Passievrucht Sterfruit Goudbes Crumble



VOORBEREIDING

1. Leg het taartje op het bord en laat ontdooien als deze nog bevroren is.
2. Snijd de passievrucht door de helft.
3. Vouw de blaadjes van de goudbes naar achteren zoals op de foto.

BORD OPMAKEN

1. Lepel de zaden van de passievrucht op en naast de taart en leg de sterfruit en goudbes op de taart. (let op de blaadjes zijn niet lekker om op te eten)
2. Schep er wat crumble omheen.