

# COOK LIKE A CHEF.

## 4 CHEFS-MENU VIS EN VLEES

### **Parkheuvel**

Aardappelcrèmesoep, zwarte truffel tapenade,  
prei, lobbige room

### **De Librije**

Snoekbaars, appelstroop, riesling

### **Brut172**

Halve patrijs met quiche van zuurkool, buikspek,  
appel, knolselderij

### **De Kromme Watergang**

Citroen-merengue-taart met fruit

# COOK LIKE A CHEF

## 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](http://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 vacuümzak 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.

# HALVE PATRIJS MET QUICHE VAN ZUURKOOL, BUIKSPEK, APPEL, KNOLSELDERIJ

## INGREDIENTEN

Patrijs Buikspek Zuurkool quiche Witlof-koolblad salade  
Jus Vinaigrette van sambal



## VOORBEREIDING

1. Laat alle ingrediënten op kamertemperatuur komen.
2. Zet twee bakpannen en een steelpannetje klaar.
3. Zet de oven aan op 180 graden.
4. Leg de quiche in de oven voor 6 minuten. (zet de borden de laatste minuut in de oven erbij voor een zo'n warm mogelijk resultaat)
5. Bak ondertussen de buikspek om en om in een droge bakpan totdat hij krokant is. Bak de patrijs in een bakpan met een klein beetje boter aan beide kanten totdat deze goudbruin is.
6. Marineer de witlof en koolblaadjes met de Sambal vinaigrette.
7. Verwarm de jus in een pan (jus is gemaakt van champagne, grot champignons en patrijs jus).
8. Haal de taart voor het nagerecht vast uit de vriezer en leg alvast op een bord om te ontdoien.

## BORD OPMAKEN

1. Leg onder op het bord de quiche.
2. Halveer de patrijs-borst en leg de borst tegen de quiche.
3. Leg het buikspek erbij en leg de gemarineerde witlof en koolblaadjes er omheen.
4. Dresseer met de jus.

# 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.