

COOK LIKE A CHEF

4 CHEFS-MENU VLEES

De Librije

Ganzenlever (diervriendelijk), biet, geitenkaas, dragon

Parkheuvel

Aardappelcrèmesoep, zwarte truffel tapenade,
prei, lobbige room

Brut172

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

De Kromme Watergang

Citroen-merengue-taart met fruit



4 CHEFS-MENU 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,

Ron Gastrobar, Brut172, Parkheuvel, de Librije en het team van Cook Like a Chef

GANZENLEVER (DIERVRIENDELIJK), BIET, GEITENKAAS, DRAGON

INGREDIENTEN

Ganzenlever Brioche Cornichons Geitenkaascrème Dragonnocrème
Geitenkaas rocks Bieten rocks Dragon olie Gerookte Amandel Kruiden



VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen (10minuten).
2. Haal de geitenkaas rocks uit de vriezer en plaats in de koelkast.
3. Verwarm de oven voor op 160 graden.
4. Snijd de lever in 3 plakken per persoon zoals op de foto.
5. Verwarm de brioche-broodjes 6 minuten in de oven tot ze heet zijn.

LET OP: De hoeveelheid ingrediënten is 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. Spuit wat geitenkaascrème op het bord en spreidt het uit met de achterkant van een lepel zoals in de video.
2. Leg drie plakken ganzenlever op de geitenkaas en daar op en omheen de bieten rocks.
3. Haal de geitenkaas rocks uit de vriezer en plaats deze speels op het bord.
4. Spuit een paar stippen dragonocrème en maak af met de amandelen, cornichons, de kruiden en de olie.
5. Serveer de brioche erbij.

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.

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 en de parfait voor het nagerecht vast uit de vriezer en leg alvast op een bord om te ontdooien.

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.