

WINES & BITES

SCHAALDIEREN (rood)



Inhoud

- Kreeftenbonbon
- Kreeftensoep
- Schaaldieren tartaar
- Kruiden creme
- Bieslook
- Schorseneren

Bereidingswijze

Verwarm het soepje zachtjes in een pan (laat niet koken!) Leg de vistartaar in het midden van het bord.. Leg de kreeften bonbon daar tegenaan. Leg de cress en schorseneren daar speels bovenop. Leg hier en daar wat dotjes kruiden crème en schenk het soepje in een klein glaasje of espresso kopje.

TIJD: 5 minuten.

STEAK TARTAAR (groen)



Inhoud:

- Steak tartaar, tomatensalsa, eidooier
- Kappertjes
- Sesam kletskep
- Radijs

Bereidingswijze

Leg de steak tartaar mooi in het midden van het bord neer. Nu gaan we het gerecht verfraaien door de radijs en sesamkletskep er mooi in te steken. En vervolgens strooien we er wat krokante kappertjes overheen.

TIJD: 5 minuten.

SCHELVIS (geel)



Inhoud:

- Schelvis
- Beurreblanc
- Aardappeltaart
- Groene groentes

Bereidingswijze

Zet als eerste een pan met ruim water op. Als het water kookt zet het vuur laag en leg hierin het zakje met aardappel gratin en het zakje met de groene groentes. Zet nu een klein pannetje op met de beurreblanc saus doe dit zo laag mogelijk. Nu is het tijd om de vis te bakken. Doe een beetje olie in de koekenpan en zet deze op het vuur. Zet ondertussen de pan met water uit.

BEWAAR DE PAN MET WATER DIE HEEFT U BIJ HET VOLGENDE GERECHT OOK NODIG. Wanneer de pan walmt legt u de visfilet in de pan en bakt u deze gedurende 2 á 3 minuten. Daarna draait u de vis om en bakt deze nog eens 1 á 2 minuten. Let op, de visfilet is snel gaar dus hou u ogen op de pan gericht. Wanneer beide kanten gebakken zijn, strooit u peper en zout naar smaak.

Nu is het tijd om het bord op te maken.

Leg het aardappeltaartje op het bord met daar tegenaan de groene groentes. Leg de vis over de groentes heen en schenk de saus half over de vis en half om het gerecht heen.

- TIJD: 10 minuten.

PARELHOEN (blauw)



Inhoud:

- Parelhoen
- Dragonsaus
- Kerrie bulgur
- Rozeval
- broccoli

Bereidingswijze

Voor deze gang heeft u de pan met gekookt water nodig.

Leg de sealbag met bulgur, rozeval en broccoli in het water draai het gas laag zodat het water tegen de kook aan blijft.

Verwarm de parelhoen in een oven van 150 graden C. voor 15 minuten.

Zet ondertussen de saus zachtjes op. Als de parelhoen klaar is kunnen we het bord opmaken.

Leg de bulgur in het midden van het bord neer, leg hier de groenten op. Leg nu de parelhoen hier bovenop. Leg de rozeval aardappel er tegen aan en schenk over het gerecht de saus.

TIJD: 15 minuten

FRANGIPANE (oranje)



Inhoud:

- Amandeltaart
- Vanillecrème
- Chocolademousse
- Amandelcrunch
- appelcompote

Bereidingswijze

Doe de amandeltaart in de oven op 150 graden voor 10 minuten. Verwarm in een pannetje de appelcompote. Na 10 minuten leg de taart op het bord, Leg wat crunch onder de chocolade mousse, chocolademousse schuin tegen de taart aan, leg wat compote op de taart. en schenk er wat vanille crème erover heen.

TIJD: 7 minuten.