

4-Gangen Make-Away

VOORGERECHT

Hert | carpaccio | frambozendressing | rode biet | rucola

Inhoud verpakking:

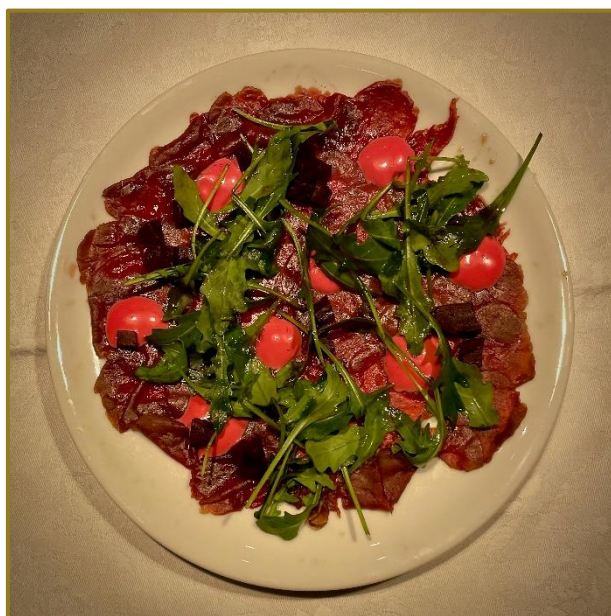
- Carpaccio van hert
- Frambozendressing
- Rode biet blokjes
- Rode bieten crème
- Rucola

Benodigdheden:

- Schaar/scherp mesje voor het vacuumzakje
- Roer kom
- Lepels om te dresser
- Peper en zout
- Uw mooiste borden!

Bereidingswijze:

- Leg de carpaccio op het bord en breng deze met peper en zout op smaak.
- Knip een puntje van het vacuumzakje zodat je deze als spuitzakje kunt gebruiken.
- Maak mooie dotjes op de carpaccio met de rode bieten crème.
- Leg de rode bieten blokjes speels over de carpaccio.
- Meng de dressing met de rucola
- Maak het gerecht af door de aangemaakte rucola over de carpaccio te verdelen



4-Gangen Make-Away

TUSSENGERECHT

Bospaddenstoelen bouillon | diverse bospaddenstoelen | lente uit

Inhoud verpakking:

- Bospaddenstoelen bouillon
- Bospaddenstoelen mix
- Garnituur bosui

Benodigdheden:

- Pan voor de bouillon
- Neutrale olie, bijvoorbeeld soja- of zonnebloemolie
- Schaar/scherp mesje voor het vacuümzakje
- Lepel om te dresseren
- Uw mooiste soepbord of kom!

Bereidingswijze:

- Verwarm de steelpan met een beetje neutrale olie
- Wanneer de olie warm is, bak de bospaddenstoelen goud bruin
- Zet het vuur op laag.
- Giet de bouillon over de bospaddenstoelen en breng dit aan de kook
- Wanneer het warm is giet de bouillon met de paddenstoelen in uw mooiste soepbord of kom
- Garneer het gerecht met de bosui.



4-Gangen Make-Away

HOOFDGERECHT

Kalfs Entrecote | Beurre de Paris | pompoen | paddenstoelen | prei | Pommes Anna



Inhoud verpakking:

- Kalfs entrecote
- Beurre de Paris
- Pompoen rondjes
- Anijs paddenstoelen
- Prei tonnetjes
- Pommes Anna

Benodigdheden:

- Koekenpan
 - Neutrale olie, bijvoorbeeld soja- of zonnebloemolie
 - Oven, voorverwarmd op 180 graden hete lucht
 - Pannetje water, tegen de kook aan
 - Schaar/scherp mesje voor het vacuumzakje
 - Snijplank en scherp mes
 - Lepel om te dresser
 - Uw mooiste borden!
- *Tip: zet de borden ongeveer 30 seconden in de oven, voor lekker, warme borden!

Bereidingswijze:

- Plaats de Pommes Anna 5 minuten in de voorverwarmde oven.
- Hang het zakje met de prei en het zakje met pompoen in het pannetje water.
- Verhit de koekenpan met een paar druppels neutrale olie.
- Als de olie goed heet is, bakje hierin de entrecote 2 á 3 minuten per kant tot mooi goudbruin.
- Als de entrecote mooi gebakken is laat deze 2 minuten rusten op de snijplank afgedekt met aluminium folie.
- Bak in dezelfde pan de paddenstoelen goud bruin.
- Plaats de prei, Pommes Anna en de pompoen rondjes om en om aan de linkerkant van het bord.
- Leg de bospadenstoelen er speels tussen.
- Snijd de entrecote in mooie dunne plakjes en plaats deze aan de rechterkant van het bord.
- Serveer de beurre de Paris op de entrecote.



4-Gangen Make-Away

DESSERT

Gateau Opera | amandel | chocolade | koffie

Inhoud verpakking:

- Gateau opera

Benodigdheden:

- Uw mooiste servies!

Bereidingswijze:

- Plaats het taartje in het midden van uw bord.



Bon Appetit!



4-Gangen Make-Away Vega

VOORGERECHT

Steaktartaar | tomaat | augurk | sjalot | komkommer | Amsterdamse ui |
kwartel ei | basilicum



Inhoud verpakking:

- Tomaten tartaar
- Steak tartaar "dressing"
- Komkommer bolletjes
- Amsterdamse ui
- Kwartel eitje
- Basilicum crème

Benodigdheden:

- Mengkom (bekken)
- Schaar/scherp mesje voor het vacuümzakje
- Snijplank en scherp mes
- Lepel om te dresser
- Uw mooiste borden / kom.

Bereidingswijze:

- Meng de tomaat met de dressing.
- Snij het kwartel eitje en het Amsterdams uitje door de helft.
- Leg de tomaat in het midden van het bord.
- Leg hierop speels de komkommer, het kwartel eitje en het Amsterdams uitje.
- Knip een hoekje van het vacuümzakje waar de basilicum crème in zit.
- Maak mooie dotjes op het gerecht met de crème.



4-Gangen Make-Away Vega

TUSSENGERECHT

Bospaddenstoelen bouillon | diverse bospaddenstoelen | lente uit

Inhoud verpakking:

- Bospaddenstoelen bouillon
- Bospaddenstoelen mix
- Garnituur bosui

Benodigdheden:

- Pan voor de bouillon
- Neutrale olie, bijvoorbeeld soja- of zonnebloemolie
- Schaar/scherp mesje voor het vacuumzakje
- Lepel om te dresseren
- Uw mooiste soepbord of kom!

Bereidingswijze:

- Verwarm de steelpan met een beetje neutrale olie
- Wanneer de olie warm is, bak de bospaddenstoelen goud bruin
- Zet het vuur op laag.
- Giet de bouillon over de bospaddenstoelen en breng dit aan de kook
- Wanneer het warm is giet de bouillon met de paddenstoelen in uw mooiste soepbord of kom
- Garneer het gerecht met de bosui.



4-Gangen Make-Away Vega

HOOFDGERECHT

Knolselderij | Aziatische jus | pompoen crème | prei tonnetjes | pompoenpitten | Pommes Anna



Inhoud verpakking:

- Knolselderij
- Aziatische jus
- Pompoen crème
- Prei tonnetjes
- Pommes Anna
- Pompoen pitten

Benodigdheden:

- Steelpannetje
 - Neutrale olie, bijvoorbeeld soja- of zonnebloemolie
 - Oven, voorverwarmd op 180 graden hete lucht
 - Pannetje water, tegen de kook aan
 - Schaar/scherp mesje voor het vacuümzakje
 - Snijplank en scherp mes
 - Lepel om te dresseren
 - Uw mooiste borden en saus kannetje!
- *Tip: zet deze ongeveer 30 seconden in de oven, voor lekker, warme borden!

Bereidingswijze:

- Plaats de Pommes Anna en het knolselderij rondje 5 minuten in de voorverwarmde oven.
- Hang het zakje met de prei, het zakje met pompoen crème en de knolselderij staafjes in het pannetje water.
- Plaats de knolselderij midden op het bord.
- Leg daaromheen speels de prei en de Pommes Anna.
- Knip een hoekje van het vacuümzakje van de crème, zodat je het als spuitzakje kunt gebruiken.
- Zet speels een aantal dopjes met de pompoen crème.
- Doe op de crème wat pompoenpitjes.
- Serveer de jus apart in een mooi sauskannetje.



4-Gangen Make-Away Vega

DESSERT

Gateau Opera | amandel | chocolade | koffie

Inhoud verpakking:

- Gateau opera

Benodigdheden:

- Uw mooiste servies!

Bereidingswijze:

- Plaats het taartje in het midden van uw bord.



Bon Appetit!

