

Allereerst hartelijk dank voor jullie bestelling van ons thuismenu. Ik wens jullie een heel fijne maaltijd toe. Ons team heeft haar uiterste best gedaan om deze zo goed mogelijk voor te bereiden. Hierbij de uitwerking van ons thuismenu.

Hartelijk dank voor jullie support.

Met culinaire groet,

Rick May

Uitwerking thuis menu 4 mei t/m 8 mei

- **Brood/ boter** Bak het brood in ca. 6 minuten op 160 graden goudbruin en knapperig. Serveer de boter op kamertemperatuur.

Indien extra besteld: Amuse

Pakketje van zalm en rettich - citrus gel

- Plaats het pakketje op het bord. Spuit hier een dotje citrus gel op.

Gelei van augurk - tartaar van kalf

- Plaats de gelei ring op een bord.

Vorbereiding:

Haal de ingrediënten 15 minuten voor iedere gang uit de koelkast.

Heeft u een vegetarisch alternatief? Zie uitwerking onderaan de pagina.

Ceviche van zeebaars, mango , rabarber , radijs en rozenwater vinaigrette

Voorgerecht

Ingrediënten

Zeebaars blokjes

Bakje met: mango, cashewnoot, bosui, druiven en rabarber

Avocado crème

Rozenwater vinaigrette (om de zeebaars ook in te marinieren)

Bereidingswijze:

- 1) Haal alle ingrediënten 10 minuten van te voren uit de koelkast.
- 2) Marineer de vis 7 minuten in de rozenwater vinaigrette.
- 3) Schep de zeebaars in het midden van het bord en spuit hier dotjes avocado crème op.
- 4) Verdeel alle overige ingrediënten hier speels tussen.
- 5) Schep extra vinaigrette over het gerecht.

Eet u geen vis? of eet u graag vegetarisch?

Indien u geen vis eet, vervangen wij de zeebaars door de steak tartaar met dezelfde garnituren. Liever geen vlees of vegetarisch? Ook geen probleem, dan ontvangt u de bietentartaar met blauwe bessen, jonge geitenkaas en walnoten!

Rick z'n favoriet! Croissant met Pata Negra, gebakken eendenlever en Savora mosterd

Indien u het extra tussengerecht heeft besteld.

Ingrediënten

Croissant

Gebakken eendenlever

Pata Negra ham

Ingelegde sjalotten

Savora crème

Vijgen gel

- Verwarm de croissants voor circa 4 minuten op 160 graden in de oven. Plaats de eendenlever erbij en verwarm deze samen nog 3 minuten extra.
- Snij de bovenkant van de croissant eraf en spuit hier savora op en vijgen gel.
- Verdeel de eendenlever en ingelegde sjalot op de croissant en verdeel de plakjes Pata Negra over het gerecht.

Bent u zwanger of eet u geen vlees en/ of vegetarisch?

Op de laatste pagina vindt u de uitwerking van quiche met pompoen.

Rosé gebraden ribeye met gegrilde bosui, pompoen structuren en kalfsjus met Curry Panang

Hoofdgerecht

Ingrediënten

Ribeye

Courgette gegrild

Bosui gegrild

Kalfsjus met curry panang

Pompoen fudge

Pompoencompote

Ingelegde pompoen

Bereidingswijze:

- 1) Verwarm de oven voor op 160 graden en zet een pan met water op. Breng dit aan de kook en zet het vuur uit zodat de temperatuur rond de 80 graden blijft hangen.
- 2) Plaats het vacuumzakje met jus, het spuitzakje met pompoen fudge en de pompoencompote in de pan met water.
- 3) Zout de ribeye aan beide kanten, verwarm een bakpan met een goede scheut olie en bak de ribeye hier goudbruin in aan.
- 4) Haal de ribeye uit de pan en plaats het vlees in de oven en gaar dit voor ca. 4 minuten op 160 graden.
- 5) Haal het vlees uit de oven en laat dit ca. 10 minuten rusten op het aanrecht. Plaats nu de courgette en de bosui in de oven voor 4min. Snij dunne plakken van het vlees, zout dit na en plaats deze (samen met de borden) nog voor 2 minuten in de oven. Intussen gaan we het voorverwarmde bord opmaken.
- 6) Verdeel de courgette en de bosui speels op het bord. Spuit dotjes van de pompoen fudge en maak een cannelle, met behulp van 2 lepels, van de pompoencompote. Verdeel de ingelegde pompoen tussen de garnituren en maak het gerecht af met de saus.

Eet u geen vlees? Dan ontvangt u kabeljauw met jus van groente met Curry Panang

Zout de kabeljauw aan beide kanten. Verwarm een bakpan met een scheutje olie, bak de kabeljauw langzaam op de huidkant goudbruin, indien het huidje mooi krokant is draai je de vis om, voeg je een klontje boter toe en plaats je de pan in een voorverwarmde oven op 160 graden. Dit heeft ongeveer 3-4 minuten nodig.

***Je kan checken of de vis goed is door met een sateprikker voorzichtig in de filet te prikken. Indien het geen weerstand geeft is de vis goed.**

Eet u vegetarisch? Dan ontvangt u 'Aubergine uit de oven met tomaat, groene kruiden en miso saus.

Zie de vegetarische uitwerking onder de pagina.

Chocolade taartje , chocolade mousse en vanille parfait

Dessert

Ingrediënten:

Chocolade taartje

Crumble

Chocolade mousse

Vanille parfait

Bereidingswijze:

- 1) Bak de chocolade taartjes (bevroren!) in ca. 16 minuten op 160 graden in de oven.
- 2) Spuit vervolgens chocolademousse op het bord en bedek dit met de crumble en plaats de vanille parfait op.
- 3) Plaats het warme taartje op het bord en geniet van jullie dessert.

Bieten tartaar met blauwe bessen ingelegd, honing vinaigrette, jonge geitenkaas en gekarameliseerde walnoot

Vega voorgerecht

Ingrediënten

Bieten tartaar
Ingelegde blauwe bessen
Krokante walnoot
Honing vinaigrette
Jonge geitenkaas

Bereidingswijze:

- Haal alle ingrediënten 15 minuten van te voren uit de koelkast.
- Dresseer de bieten tartaar midden op het bord.
- Spuit dotjes van de jonge geitenkaas creme.
- Verdeel op ieder dotje wat krokante walnoot en blauwe bessen.
- Maak het gerecht af met honing vinaigrette.

Quiche van pompoen, feta kaas en bouillon van gebrande uien

Vega tussengerecht

Ingrediënten

Quiche met flespompoen
Pastinaak crème
Bouillon van gebrande uien
Kruiden olie

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 160 graden. Verwarm de quiches circa 5 a 6 minuutjes tot deze warm is. Zet een pan met water op en verwarm dit naar 80-90 graden. Verwarm hier het zakje met pastinaakcrème en bouillon van gebrande uien. Laat dit goed warm worden.

Haal de quiche uit de oven en plaats deze op het bord. Spuit dotjes van de pastinaak op de quiche en schenk de warme bouillon van gebrande uien rondom de quiche. Maak het gerecht af met de kruiden olie

Aubergine uit de oven met antiboise, groene kruiden pesto, salade van krielaardappeltjes en saus van miso saus

Vega hoofdgerecht

Ingrediënten:

Aubergine uit de oven

Antiboise van tomaat

Miso saus

Groene kruiden pesto

Krokante ciabatta

Bereidingswijze:

- Zet een pan met water op en breng dit aan de kook. Zet vervolgens het vuur uit.
- Plaats hier het vacuumzak met miso saus in.
- Smeer de aubergine in met de kruiden pesto en verwarm dit in de oven op 160 graden gedurende 6-7 minuten.
- Indien de aubergine warm is haal je deze uit de oven en schep de antiboise van tomaat overheen. Plaats nu de aubergine op het bord.
- Maak het gerecht af met de miso saus en de krokante ciabatta.