

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 & chef-kok Danny Biesot

Uitwerking thuis menu 1 juni t/m 6 juni

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

Indien extra besteld: Amuse

Krokante soya, gebrande zalm, citrus gel

- Plaats de zalm op de soja krokant. Spuit hier een dotje citrus gel op.

Krokante cilinder van paarse bataat aardappel met curry crème

- Vul de cilinder met de curry mousse. Spuit vervolgens kleine dotjes citrus gel op de cilinder.

Vorbereiding:

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

Op de eerste pagina vindt u de checklist, handig om als handvat te gebruiken!

Tip: Warm gerecht? Verwarm de borden dan even voor!

Koreaanse steak tartaar, eigeel crème, sesam, radijsjes en bosui

Voorgerecht

Ingrediënten

Steak tartaar

Radijsjes

Eigeel crème

Sesam creme

Sesam/kimchi sesam

Geen vlees of vega: Gemarineerde radijsjes met watermeloen tartaar

Indien u vegetarisch of geen vlees of vis eet serveren wij de watermeloen tartaar met gemarineerde groenten en kruiden.

Bereidingswijze:

- 1) Plaats de steak tartaar midden op het bord
- 2) Verdeel hier de sesam mix op.
- 3) Verdeel hier de radijsjes speels op. Spuit vervolgens dotjes met het zakje eigeel creme. Doe dit ook met de sesam creme
- 4) Maak het gerecht af met de takjes.

Zachtgegaarde buikspek met geroosterde langoustine, paksoy met Thaise langoustine saus

Tussengerecht bij 4-gangen

Ingrediënten:

Geroosterd buikspek
Langoustine
Paksoy
Thaise Langoustine saus
Hazelnoot creme
Lak voor de buikspek

Bereidingswijze:

- 1) Haal alle ingrediënten 10 minuten van te voren uit de koelkast.
- 2) Verwarm een pan met water breng dit aan de kook. Zet het vuur uit en voeg hier het volgende aan toe: Vacuumzak met Langoustine saus en spuitzakje met hazelnoot crème. Verwarm ca. 5 minuten.
- 3) Smeer de buikspek in met de lak/ marinade en verwarm deze ca. 3-4 minuten in de oven op 160 graden.
- 4) Verwarm een pan en doe hier een scheutje olie in en zout de langoustine lichtjes. Bak hem aan 1 kant goudbruin. Haal hem uit de pan.
- 5) Haal de buikspek uit de oven en plaats deze in het midden van het bord.
- 6) Dresseer hier de gebakken langoustine op en spuit dotjes hazelnoot crème op het gerecht en maak het af met de paksoy en de langoustine saus.

Gebakken coquille met bloemkool en tom kha kai saus

2e tussengerecht bij het 5-gangen menu.

Ingrediënten

Coquille

Bloemkool crème

Bloemkool couscous

Geroosterde bloemkool

Zoetzure bloemkool

Tom kha kai saus

Bereidingswijze:

- 1) Haal alle ingrediënten 10 minuten van te voren uit de koelkast.
- 2) Verwarm een pan met water breng dit aan de kook. Zet het vuur uit en voeg hier het volgende aan toe: Vacuumzak met tom kha kai saus, spuitzakje met bloemkool creme. Verwarm ca. 5 minuten.
- 3) Verwarm een bakpan met een scheutje olie en bak hier de coquille goudbruin in aan. Bak hem aan 1 kant goudbruin in ca. 2 minuten, draai hem vervolgens om en laat hem hier 10-20 seconden op bakken. Haal hem uit de pan, zout hem lichtjes na en dresseer hem op het bord.
- 4) Maak met behulp van 2 lepels een quenelle van de bloemkool couscous en spuit wat dotjes van de bloemkool creme. Verdeel daarna de overige bloemkool garnituren hier tussen.
- 5) Maak het gerecht af met de warme tom kha kai saus.

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

Indien u dit signature gerecht 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.

Ossenhaas, truffel saus , zacht gegaarde prei met zwarte knoflook

Hoofdgerecht

Ingrediënten

Ossenhaas

Truffel saus

Prei zacht gegaard

Bieslook

Kaantjes

Zwarte knoflook crème

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 vacuümzak prei, vacuümzak truffelsaus en het spuitzakje met zware knoflook crème in de pan met water. Laat dit hier gedurende 10 minuten in warm worden.
- 3) Zout het vlees aan beide kanten. Verwarm aan bakpan met een goede scheut olie erin. Bak het vlees nu goudbruin aan beide kanten. Blijf het vlees iedere 10 seconden draaien.
- 4) Indien het vlees mooi goudbruin is gebakken kan je nog een klontje roomboter toevoegen voor de smaak.
- 5) Gaar het vlees nu in de oven op 160 graden gedurende 5-7 minuten. Iedere oven is anders, hou het vlees dus regelmatig in de gaten.
- 6) Haal het vlees uit de oven, laat het rusten indien het op de juiste garing is.
- 7) Tijd om het bord op te maken, haal de prei uit het vacuüm zakje. snij hem bijna helemaal door. Spuit vervolgens de knoflook crème erin. Bedek dit met de bieslook en kaantjes. Dresseer dit op het bord.
- 8) Snij dunne plakken van het vlees en dresseer dit naast de prei. Maak het gerecht af met de truffel saus.

Clafoutis van kersen, crumble en amarena kersen

Dessert

Ingrediënten:

Clafoutis van kersen

Crumble

Creme fraiche

Bereidingswijze:

- 1) Plaats de clafoutis enkele minuten in de oven. Doe dit op 140 graden tot de clafoutis lauwwarm is.
- 2) Bedek het vervolgens met de crumble. Schep hier een lepel creme fraiche op.