

NAJAARSMENU

Vorbereiding op het menu:

1. Een pan met water om aan de kook te brengen
2. Verwarm de oven voor op 180 graden
3. Schaar
4. Timer
5. Pincet & palet
6. Kom
7. (Koeken)pan
8. Eetlepels
9. Verschillende platte/ diepe borden

Gang 1 Steak tartaar – paarse sticker

1. Verwijder alvast alle deksels van de bakjes.
2. Knip het zakje met het vlees open en schep in een kom.
3. Pak een lepel en schep de steak dressing bij het vlees.
4. Gooi de cornichons en kappertjes erbij.
5. En vervolgens ook de bieslook en sjalot.
6. Meng de ingrediënten door elkaar, maar houd het luchtig.
7. Proef ondertussen of het goed op smaak is.
8. Verdeel het vlees in tweeën en leg in het midden op het bord.
9. Kleed het gerecht aan met de rolletjes van komkommer.
10. Knip een klein puntje van het zakje met de tzatziki.
11. Spuit vijf mooie dotjes op en om het gerecht heen.
12. Pak de gepofte rijst en strooi deze eroverheen.
13. Drapeer de mosterdsla erbovenop.
14. Schenk als laatste de koffie olie over de steak tartaar.

Gang 2 Perfect egg – oranje sticker

1. Haal de eieren een uur voor serveren uit de koelkast.
2. Verwijder alvast alle deksels van de bakjes.
3. Breng een pan water aan de kook. Wanneer het water kookt, zet je het vuur/ de inductie uit.
4. Zet de bakjes met de eieren en het eekhoortjesbrood voor 3 minuten in het water.
5. Pak de borden erbij en leg een theedoek klaar waarop de bakjes kunnen uitlekken.
6. Haal de bakjes wanneer de timer is afgegaan uit het water.
7. Schep op het bord met een lepel het eekhoortjesbrood.
8. Haal heel voorzichtig het ei uit het bakje en plaats op het eekhoortjesbrood.
9. Strooi de bieslook over het ei.
10. Verdeel de croutons over het gerecht.
11. Schenk de olie van madras kerrie eroverheen.
12. Knip het zakje met de kaffir crème open en spuit dit in een zigzag over het gerecht.

Gang 3 Rode biet ravioli – gele sticker

1. Zorg ervoor dat de oven verwarmd is op 180°C.
2. Verwijder alvast alle deksels van de bakjes.
3. Breng een pan water aan de kook. Wanneer het water kookt, zet je het vuur/ de inductie uit.
4. Leg de ravioli in het water en zet een timer voor 3 minuten.
5. Voor dit gerecht moeten de borden worden verwarmd. Als je 2 borden wilt verwarmen, zet je beide borden ongeveer 2 min in de oven. Zijn het meer borden? Stapel de borden dan gewoon op in de oven, alleen dan zal het iets langer duren voordat de borden verwarmd zijn.
6. Wanneer er 30 seconden voorbij zijn op de timer, leg je de blokjes biet en de edamame boontjes bij de ravioli in het water.
7. Haal de borden uit de oven. Let op! Deze zijn heet, gebruik een doek of ovenwant.
8. Als er nog 1,5 minuut op de timer staat, leg je ook de radicchio in het water.
9. Leg een theedoek klaar waarop de bakjes en de ravioli kunnen uitlekken en pak alles uit het water wanneer de timer is afgegaan. Let op! De componenten zijn heet.
10. Begin met het dressereren van de radicchio op de warme borden.
11. Pak een lepel en drapeer de reductie van rode biet en balsamico om de raddicchio heen.
12. Knip het zakje van de ravioli open en plaats de ravioli in het midden van het bord.
13. Roer de saus in het zakje goed door en schenk over de ravioli heen.
14. Verdeel de edamame boontjes over de ravioli.
15. Leg daar vervolgens de blokjes rode biet op.
16. Drapeer de olie van daslook over het gerecht.
17. Om het gerecht af te maken plaats je de blaadjes van jonge zuring bovenop.

Gang 4 Kalfswang – roze sticker

1. Zorg ervoor dat de oven verwarmd is op 180°C.
2. Verwijder alvast alle deksels van de bakjes.
3. Breng een pan water aan de kook. Wanneer het water kookt, zet je het vuur/ de inductie uit.
4. Leg de kalfswang in het water en zet de timer voor 3 minuten.
5. Wanneer de timer afgaat, zet je het bakje kapucijners crème erbij in het water. Stel de timer opnieuw in voor 3 minuten.
6. Wanneer de 3 minuten voorbij zijn, zet je een koekenpan op het fornuis en zet je het vuur/de inductie aan.
7. Leg een theedoek klaar waarop de bakjes en de kalfswang kunnen uitlekken en pak alles uit het water wanneer de timer is afgegaan. Let op! De componenten zijn heet.
8. Voor dit gerecht moeten de borden worden verwarmd. Als je 2 borden wilt verwarmen zet je beide borden ongeveer 2 min in de oven. Zijn het meer borden? Stapel de borden dan gewoon op in de oven, alleen dan zal het iets langer duren voordat de borden verwarmd zijn.
9. Doe olie in de koekenpan en doe de tuinboon in de pan om te stoven.
10. Haal de borden uit de oven. Let op! Deze zijn heet, gebruik een doek of ovenwant.

11. Gooi vervolgens de zeekraal bij de tuinbonen in de pan. Houd de pan rustig in beweging.
12. Pak een lepel en roer goed de kapucijners crème door. Verdeel de crème over de borden.
13. Pak het palet en trek een streep van de crème over het bord.
14. Knip de zakjes met de kalfswang open.
15. Neem een schone lepel en leg de kalfswang in het midden van het bord met daaromheen de jus. Wees niet te zuinig met de jus.
16. Schep de tuinbonen en de zeekraal uit de pan en leg deze boven op het vlees.
17. Strooi de krokante aardappel over het gerecht.
18. Met het pincet verdeel je vervolgens de kappertjes om het vlees heen.
19. Knip een klein puntje van het zakje kumquat en spuit drie kleine stipjes om het vlees.
20. Schenk de olie van bieslook in de jus.
21. Als finishing touch leg je de cress van doperwten in de hoogte op het gerecht.

Gang 5 Moelleux– donkerblauwe sticker

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Zet de moelleux in de oven en zet een timer op 6 minuten.
3. Verwijder de deksels van de bakjes en pak de borden erbij.
4. Wanneer nog 1 minuut op de timer staat, kan er een start worden gemaakt met dresseren.
5. Pak een schone lepel en roer de poire williamsroom even door.
6. Leg de room onder op het bord en veeg het licht uit.
7. Pak een nieuwe lepel en verdeel de pocheervocht over de room.
8. Haal de moelleux uit de oven. Let op! Deze zijn heet, gebruik een doek of ovenwant.
9. Keer het bakje met de moelleux om zodat deze rustig op de room valt.
10. Strooi de poedersuiker over de moelleux heen en vervolgens de brownie.
11. Om het dessert af te maken, leg je de gepocheerde peer bovenop de moelleux.