

Hoe de elementen van het Provençaalse menu serveren?

Belangrijke nota:

Het Provençaalse menu moet maximaal gedurende één dag in de koelkast bewaard worden. Overigens raden wij jullie NIET aan uw magnetron te gebruiken om sommige elementen van het menu te verwarmen.

Aanwijzingen van de Chef:

Voor het Aperitief staat alles klaar en alles eet zich koud ! Gezondheid...

Voor het voorgerecht, kan u de pissaladière koud of lauw eten. Als u het advies van de Chef wilt volgen : terwijl u het aperitief neemt, voorverwarm uw oven op 180°C. Als uw oven op temperatuur komt, plaats de twee pissaladière dozen in de oven (180°C), gedurende 3 of 4 minuten als u lauw wenst te eten. Koud of lauw, beide manieren zijn in Provence mogelijk. Maar wij raden jullie lauw aan. Dat zal lekkerder zijn. Hou (of zet) uw oven op temperatuur (180°C)... Voor het vervolg zal het nuttig zijn.

Voor het voorgerecht, mag u de BBQ gebruiken (bij mooi weer) of dan is het ook mogelijk uw pan/plancha te gebruiken. Giet enkele druppels olijfolie op de brochettes zodat ze niet aanplakken. Breng uw pan/plancha op temperatuur en plaats uw brochettes op het hete oppervlak.

Tijdens het koken van de brochettes, in een andere voorwarmde pan, zet de panisse in 1 cm tot 1,5 cm olijfolie en laat deze koken. Verwarm in een andere pan de kaviaar van aubergines. Verwarm de artisjokken « en barigoule » in hun kookjus in een kleine pan. In uw oven (180°C), plaats de dozen (zonder plasticfolie op de bovenzijde) met de krielaardappelen gedurende 8 tot 10 minuten. Als uw vier kookplaten bezig zijn, mag u één van deze vrij maken door de verplaatsing van uw warme kaviaar van aubergines. Het is nu tijd om de vleesjus te verwarmen. Giet uw vleesjus in een kleine pan en breng deze tot kooktemperatuur.

Om een provençaalse sfeer aan uw maal te geven, plaats alles op tafel en bedien uzelf vrij zoals het in Provence gebeurt. Vergeet tenslotte niet dat het altijd lekkerder op een WARM bord is.

Voor het nagerecht is er niets te doen ! Snijd de taart en geniet ervan !

Om jullie een volledige ervaring aan te bieden, heeft de Chef een echte Fougasse met tijm en zwarte olijven voorbereid, en dit in plaats van onze klassieke Colonels broodjes.

Kom, sluit uw ogen, u bent er !

De Tips van de Chef :

- De kooktijden kunnen volgens de kracht van uw oven variëren.

Goede reis in Provence !

Het Colonel at Home Team