

# Global fine Dining

**Met de boxen van Restaurant El Puente gaat u op culinaire wereldreis.  
In ieder gerecht vindt u bereidingen, ingrediënten of smaken uit een land.  
Op deze manier ervaart u onze fine dining keuken maar dan thuis.**

**Hartelijk dank voor uw bestelling.  
Geniet van een fijne avond en smakelijk eten.**

**Met vriendelijke groeten,  
Team El Puente**

Lees eerst alle stappen door en controleer of alle ingrediënten aanwezig zijn.

Laat ter voorbereiding de oven alvast voorverwarmen op 180 graden.

Zet per 4 personen een grote pan water op middel/hoog vuur en laat licht koken.

Haal bij de start van het diner alle componenten van het voor-, tussen-, en hoofdgerecht uit de koeling.

Tip: Verwarm de borden van de warme gerechten voor zodat deze langer op temperatuur blijven.

Tip: Er zit 1 bakje met verschillende soorten cress in de doos om de gerechten af te garneren.

## **MENU**

**Engeland**

**Mexico**

**Iran**

**Maleisië**

**Heilbot ~ Doperwt ~ Picalilly**

**Coquille ~ Papaja ~ Mais**

**Rib-eye ~ Kardemom ~ Appel**

**Pandan ~ Kokos ~ Matcha**

**EL PUENTE**

*Reine a personas*

## **Ingrediëntenlijst**

- Brioche (*gluten en lactose*)
1. Fleur de Sel
  2. Olijfolie
  3. Beurre Noisette (*lactose*)
  4. Gepekeld Heilbot
  5. Piccalilly Crème
  6. Doperwt Crème
  7. Truffelaardappel Chips en Steppegas
  8. Vinaigrette van Bieslook en Karnemelk (*lactose*)
  9. Coquilles (*schelp*)
  10. Succotash
  11. Avocado Crème
  12. Koude Hollandaise (*lactose*)
  13. Pittige Kikkererwten (*gluten*)
  14. Papaja Vinaigrette
  15. Rib-eye
  16. Flan van pistache & Witte Asperge (*gluten, lactose, pinda/noten*)
  17. Appelchips & Gebrande Pistache (*pinda/noten*)
  18. Crème van Pistache (*pinda/noten*)
  19. Jus van appel
  20. Spekkoek (*gluten*)
  21. Panna Cotta van Pandan & Mousse van Kokos (*lactose*)
  22. Crumble van Matcha & Krokant van Kokos
  23. Ganache van Sereh (*lactose*)
  24. Gel van Ceylon
  25. Cress

## **Brioche**

(Ingrediënten 1 t/m 3)

- Bak de Brioche in 8 minuten af in de oven.
- Serveer de Fleur de Sel (1), Olijfolie (2) en Beurre Noisette (3) naast de Brioche.
- Bewaar wat Fleur de Sel en Olijfolie voor later.

## **Voorgerecht**

(Ingrediënten 4 t/m 8 & 25)

- Leg de Gepekelde Heilbot (4) midden op het bord.
- Spuit dotjes Piccalilly Crème (5) om en om boven op de Gepekelde Heilbot.
- Spuit dotjes Doperwt crème (6) om en om boven op de Gepekelde Heilbot.
- Steek de Truffelaardappel Chips en Steppegas (7) in de crèmes.
- Schenk de Vinaigrette van Bieslook en Karnemelk (8) naast het gerecht.
- Maak het gerecht af door de Cress (25) boven op het gerecht te serveren.
  
- Verzorg ter voorbereiding op de volgende gang alvast stap 1 van de volgende gang.





## **Tussengerecht**

(Ingrediënten 9 t/m 14 & 25)

- Hang het zakje met Succotash (10) 5 minuten in het pannetje water totdat de ingrediënten warm zijn.
  - Spuit een grote dot van de Avocado Crème (11) rechts op het bord.
  - Haal de Succotash aan de pan en schep deze onder op het bord.
  - Spuit een grote dot van de Koude Hollandaise (12) boven op het bord.
  - Strooi de Pittige Kikkererwten (13) in de Koude Hollandaise.
  - Zout de Coquille (9) aan beide kanten.
  - Zet een bakpan op hoog vuur, schenk daar wat olijfolie in en laat deze lichtjes walmen.
  - Schroei 1 Coquille in de pan aan beiden kanten dicht en leg deze bij de Koude Hollandaise.
  - Snij de andere Coquille in dunne plakken en serveer deze boven op de Succotash.
  - Schenk de Papaja Vinaigrette (14) naast de rauwe Coquille.
  - Maak het gerecht af door de Cress (25) boven op het gerecht te serveren.
- 
- Verzorg ter voorbereiding op de volgende gang alvast stap 1 van de volgende gang.





## Hoofdgerecht

(Ingrediënten 15 t/m 19 & 25)

- Hang het zakje Crème van Pistache (18) en het zakje Jus van Appel (19) 20 minuten in het pannetje heet water of totdat de ingrediënten heet zijn.
- Zout de Rib-eye (15) aan beide kanten.
- Zet een bakpan op hoog vuur, schenk daar wat olijfolie in en laat deze lichtjes walmen.
- Schroei de Rib-eye in de pan aan beiden kanten dicht.
- Leg de Flan van Pistache & Witte Asperge (16) in een ovenschaal 8 minuten in de oven.
- Leg de Flan van Pistache trapsgewijs op het bord.
  - Laat ondertussen de Rib-eye enkele minuten rusten alvorens aan te snijden.
- Spuit rondom de Flan van Pistache enkele dotjes van de Crème van Pistache.
- Leg de Witte Asperge tegen de dotjes van Crème van Pistache aan.
- Steek de Appelchips & Gebrande Pistache (17) in de Crème van pistache
- Snijd de Rib-eye, breng op smaak met wat Fleur de Sel en leg deze links van het garnituur.
- Garneer het gerecht met cress (25).
- Schenk de Jus van Appel uit rondom het gerecht.





## **Dessert**

(Ingrediënten 20 t/m 25)

- Leg de Spekkoek (20) links van het midden op het bord.
- Spuit dotjes van de Ganache van Sereh (23) op de Spekkoek.
- Spuit dotjes van de Gel van Ceylon op (24) op de Spekkoek.
- Schep voorzichtig de Crumble van Matcha (22) rechts van de Spekkoek.
- Steek het Krokant van Kokos (22) in de dotjes Ganache van Sereh.
- Leg de Panna Cotta van Pandan (21) rechts van de Spekkoek zodat deze elkaar aansluiten.
- Leg de Mousse van Kokos (21) op de Crumble van Matcha.
- Garneer het gerecht met cress (25).

