

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

China
Frankrijk
Iran
Maleisië

Eend ~ XO ~ Szechuan
Asperge ~ Eidooier ~ Cêpes
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. Terrine van Eend (*gluten, pinda/noten en schaal/schelp*)
 5. Mousse van XO (*schaal/schelp*)
 6. Kroepoek van Szechuan
 7. Crème van bataat & Limoenblad
 8. Stoof van Groene Asperge & Cêpes
 9. Gepekeld Eidooyer & Julienne van Witte Asperge
 10. Krokant van Cêpes
 11. Mayonaise van Dragon
 12. Saus van Witte Asperge (*lactose*)
 13. Rib-eye
 14. Flan van pistache & Witte Asperge (*gluten, lactose, pinda/noten*)
 15. Appelchips & Gebrande Pistache (*pinda/noten*)
 16. Crème van Pistache (*pinda/noten*)
 17. Jus van appel
 18. Spekkoek (*gluten*)
 19. Panna Cotta van Pandan & Mousse van Kokos (*lactose*)
 20. Crumble van Matcha & Krokant van Kokos
 21. Ganache van Sereh (*lactose*)
 22. Gel van Ceylon
 23. 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 7 & 23)

- Leg de Terrine van eend (4) midden op het bord.
- Leg de Mousse van XO (5) midden op de Terrine.
- Neem de Kroepoek van Szechuan (6) en spuit hierop meerdere dotjes van de Crème van Bataat (7).
- Maak de Kroepoek af door wat verschillende cress soorten (23) erop te leggen.
- Leg de Kroepoek van Szechuan op de Mousse van XO.

- Verzorg ter voorbereiding op de volgende gang alvast stap 1 van de volgende gang.



Tussengerecht

(Ingrediënten 8 t/m 12 & 23)

- Hang het zakje met Stoof van Groene Asperge (8) en de Saus van Witte Asperge (12) 20 minuten in het pannetje water of totdat de ingrediënten heet zijn.
 - Leg de Stoof van Groene Asperge in het midden van het bord.
 - Leg de Gepekeld Eidooyer & Julienne van Witte Asperge (9) in het midden van de Stoof van Groene Asperge.
 - Spuit dotjes van de Mayonaise van Dragon (11) rondom de Gepekeld Eidooyer.
 - Steek de Krokant van Cêpes (10) in 3 dotten van de Mayonaise van Dragon.
 - Steek de cress (23) in de overige dotten van de Mayonaise van Dragon.
 - Schenk de Saus van Witte Asperge uit rondom het gerecht.
-
- Verzorg ter voorbereiding op de volgende gang alvast stap 1 van de volgende gang.



Hoofdgerecht

(Ingrediënten 13 t/m 17 & 23)

- Hang het zakje Crème van Pistache (16) en het zakje Jus van Appel (17) 20 minuten in het pannetje heet water of totdat de ingrediënten heet zijn.
- Zout de Rib-eye (13) 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 (14) 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 (15) 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 (23).
- Schenk de Jus van Appel uit rondom het gerecht.



Dessert

(Ingrediënten 18 t/m 23)

- Leg de Spekkoek (18) links van het midden op het bord.
- Spuit dotjes van de Ganache van Sereh (21) op de Spekkoek.
- Spuit dotjes van de Gel van Ceylon op (22) op de Spekkoek.
- Schep voorzichtig de Crumble van Matcha (20) rechts van de Spekkoek.
- Steek het Krokant van Kokos (20) in de dotjes Ganache van Sereh.
- Leg de Panna Cotta van Pandan (19) rechts van de Spekkoek zodat deze elkaar aansluiten.
- Leg de Mousse van Kokos (19) op de Crumble van Matcha.
- Garneer het gerecht met cress (23).

