

# 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 ander 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/hog 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**

**Rendang ~ XO ~ Szechuan  
Asperge ~ Eidooier ~ Cêpes  
Quiche ~ 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 Spitskool Rendang (*gluten en pinda/noten*)
  5. Mousse van XO
  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. Quiche van Vijg (*gluten*)
  14. Flan van pistache & Witte Asperge (*gluten, lactose, pinda/noten*)
  15. Appelchips & Gebrande Pistache (*pinda/noten*)
  16. Crème van Pistache (*pinda/noten*)
  17. Beurre Blanc van appel
  18. Spekkoeke (*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 tm 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 Spitskool Rendang (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 Beurre Blanc van Appel (17) 20 minuten in het pannetje heet water of totdat de ingrediënten heet zijn.
- Leg de Quiche van Vijg (13) en Flan van Pistache & Witte Asperge (14) in een ovenschaal 8 minuten in de oven.
- Leg de Flan van Pistache trapsgewijs op het bord.
- 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
- Leg de Quiche van Vijg links van het garnituur.
- Garneer het gerecht met cress (23).
- Schenk de Beurre Blanc 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).

