



bij je thuis

KOOKINSTRUCTIES
vegetarisch lentemenu



VEGETARISCH LENTEMENU:

PREI TERRINE

kruidensla, zeewier, yoghurt, sansho peper

RAVIOLI POMPOEN AMARETTI

wortelreductie, pompoenpitolie, roze peper

MARIGOLD EI

asperges, daslook, saffraanaardappel

APPELTAART

bitterkoekjes, crème patissière, nougat

VOORBEREIDINGEN EN BENODIGDHEDEN VOOR HET LENTEMENU:

1. Een pan met water om aan de kook te brengen
2. Verwarm de oven voor op 160 graden: Dit is een indicatie en verschilt per oven.*
3. Schaar
4. Timer
5. Pincet en palet
6. Kommetje
7. (Koeken)pan
8. Eetlepels
9. Verschillende platte en diepe borden
10. Olijfolie
11. Peper en zout
12. Keukenpapier

BROOD MET MISO-PONZUBOTER EN FURIKAKE*

allergenen: gluten, lactose, soja, sesam, ei, mosterd

Instructies:

1. Bak het brood af gedurende 8 minuten op 200 graden Celcius.

* indien besteld

Amuse: HARTIGE CORNETTO*

geitenkaas, kweepeer

allergenen: lactose, gluten

Instructies:

1. Knip de uiteinden van de verpakkingen af.
2. Begin met het vullen van de cornetto met de kweeperencompote, vul ongeveer een derde van de cornetto.
3. Vul de rest van de cornetto met de geitenkaascrème.
4. Garneer het geheel met een takje kervel.
5. Voordat je het gerecht serveert, plaats je de gevulde cornetto in een eierdopje met een eetlepel rijst, zodat de cornetto rechtop blijft staan.

PREI TERRINE

kruidensla, zeewier, yoghurt, sansho peper

allergenen: soja, lactose, gluten

Ingrediënten:

Prei terrine

Kruidensla

Soja parels

Yoghurt met sansho peper

Pani puri

Algenpoeder

Instructies:

1. Knip het bakje in zodat je de prei terrine eruit kan halen.
2. Leg deze in het midden van het bord.
3. Doe de kruidensalade in een bakje.
4. Voeg een kleine drup olijfolie toe aan de salade en meng deze voorzichtig door.
5. Pak de pani puri en doe de soja kaviaar hierin.
6. Leg de kruidensalade in de pani puri op de soja parels.
7. Leg de pani puri op de terrine.
8. Pak een kleine lepel en trek parallel aan de terrine drie strepen van de yoghurt.
9. Doe dit ook aan de andere kant van de terrine.
10. Als laatste, tik voorzichtig een klein beetje algenpoeder over de yoghurt heen.



RAVIOLI POMPOEN AMARETTI

wortelreductie, pompoenolie, roze peper

allergenen: gluten, lactose, sesamzaad, ei, noten

Ingrediënten:

Ravioli van pompoen en amaretti

Wortelcrème (licht oranje kleur)

Wortelsaus (donker oranje kleur)

Zeewier krokantjes

Zoetzuur van pompoen

Scheuten van Oost-Indische kers

Pompoenpitolie

Roze peper

Instructies:

1. Breng een pan met water aan de kook, haal deze van de hittebron zodra het water kookt.
2. Verwarm de verpakkingen met de ravioli, wortelsaus, wortelcrème in het warme water voor 5 minuten.
3. Plaats twee diepe borden in de oven om op te warmen.
4. Doe de pompoenpitolie in een kommetje (dit dresseert makkelijker).
5. Haal de saus, crème en ravioli uit het water.
6. Haal nu ook de borden uit de oven.
7. Knip de zak met ravioli open en schenk het vocht af.
8. Laat de ravioli op een vel keukenpapier uitlekken.
9. Doe de wortelsaus in een bakje. Schep ongeveer 2 eetlepels in het midden van het diepe bord.
10. Dresseer hierop de ravioli.
11. Knip een klein puntje van het zakje met de wortelcrème en spuit deze in kleine dotten op de ravioli.
12. Verdeel de ingelegde wortel op de ravioli.
13. Plaats de zeewier krokantjes tussen de ravioli in (werk de hoogte in).
14. Dresseer de scheuten van Oost-Indische kers over het gerecht.
15. Tik hierna de roze peper over het gerecht heen.
16. Dresseer tot slot met een kleine lepel de pompoenpitolie om het gerecht heen.



MARIGOLD EI

asperges, daslook, saffraanaardappel

allergenen: ei, lactose, pijnboompitten

Ingrediënten:

Marigold ei

Mini koningsboleet

Asperges (*afhankelijk van het seizoen groene of witte asperges)

Saffraan aardappelen

Pesto van daslook

Gangnamtoppen

Gepekeld Marigold eigeel rasp

Hollandaisesaus

Instructies:

1. Plaats het bakje met de gepocheerde Marigold eitjes met het folie op de verpakking voor 4 minuten in de oven op 160 graden.
2. Plaats ondertussen de aardappelen en de asperges in de pan met het hete water.
3. Verwarm twee platte borden in de oven.
4. Doe de laatste 1,5 minuut de Hollandaisesaus in de verpakking in het hete water.
5. Haal de borden uit de oven.
6. Leg een vel keukenpapier klaar.
7. Schud de Hollandaisesaus in de verpakking nog goed door.
8. Knip de verpakking van de asperges aan de bovenkant open en giet het vocht af.
9. Doe dit ook met de aardappelen.
10. Strooi een klein beetje peper en zout (liefste fleur de sel) op de eitjes.
11. Roer de pesto van daslook goed om en dresseer deze op het bord.
12. Plaats drie asperges in het midden van het bord.
13. Dresseer het gepocheerde eitje op de asperges.
14. Leg de mini koningsboleet naast het eitje op de asperges.
15. Plaats de twee saffraan aardappelen links en rechts van het gerecht.
16. Doe de Hollandaisesaus in een kommetje en meng deze nogmaals goed door.
17. Schenk de Hollandaisesaus op het Marigold ei.
18. Maak het gerecht af met een scheut van de gangnamtoppen.
19. Tik voorzichtig wat eigeelrasp over het gerecht heen.



CAMEMBERT UIT DE OVEN MET TRAPPEURSPECERIJEN*

notenbrood, witlof, gekarameliseerde pecan noten

allergenen: lactose, noten, gluten

Instructies:

1. De camembert moet koud zijn om deze goed te kunnen bewerken.
2. Verwijder de Camembert uit de verpakking, de deksel mag worden weggegooid.
3. Verwijder het papier.
4. Snijd met het puntje van het mes een halve centimeter diep rondom de kaas.
5. Verwijder voorzichtig met een klein lepeltje het bovenste deel van de Camembert. Probeer zo min mogelijk kaas mee te nemen (zorg ervoor dat de Camembert heel blijft).
6. Plaats de kaas terug in het onderste deel en druk deze goed aan.
7. Bestrooi de kaas met de Trappeur specerijen (gebruik het hele bakje).
8. Plaats de kaas met het bakje in de oven op 175 graden Celsius gedurende 12 minuten.
9. Doe de gekaramelliseerde pecannoten in een bakje.
10. Snijd de onderkant van de witlof af, ongeveer 2 cm vanaf de onderkant, en plaats deze ook in een bakje.
11. Leg het notenbrood op het platte kleine bord.
12. Haal de kaas uit de oven en wacht 5 minuten voordat je deze aansnijdt, zodat de kaas niet te heet is.



APPELTAART

bitterkoekjes, crème patissière, nougat

allergenen: lactose, gluten, ei, noten

Ingrediënten:

Appeltaart (met een Bretonse koek)

Florentine koekje

Canel van crème patissière

Kaneelstokjes van chocolade

Vanillepeul van chocolade

Steranijs van chocolade

Vanillesaus

Atsina cress

Instructies:

1. Pak twee platte bordjes.
2. Plaats de appeltaart in het midden van het bord.
3. Plaats het florentine koekje bovenop de appeltaart.
4. Leg op het florentine koekje de canel van crème patissière.
5. Plaats tegen de crème patissière de chocolade items.
6. Dresseer de atsina tussen de chocolade.
7. Maak het dessert af door de vanillesaus naast het taartje te schenken.

CHOCOLADEBARS*

melk chocolade - gezouten karamel, hazelnoot

melk chocolade - gezouten karamel, amandel praliné

allergenen: lactose, noten

Serveer deze bij de thee of koffie aan het einde van de avond.



Beste gast,

Het is lente, een seizoen beladen met een overvloed aan diverse en veelzijdige producten. Met veel plezier heb ik voor jullie een nieuw menu samengesteld. Zonder te lang in de keuken te hoeven staan kan je de culinaire smaaksensaties van de lente ervaren.

Geniet van het eten, de lente en van elkaar. Proost!



Ik help je graag op weg in de keuken. Scan de eerste QR-code om bij mijn **video's** terecht te komen en we gaan samen aan de slag!

Wil je de lente in huis halen, scan dan de tweede QR-code. Hiermee open je mijn **Spotify afspeellijst**.

Do you want to view the **English preparation** method, scan the third QR-code to open the document. Enjoy your evening!



VIDEO'S



MUZIEK



ENGLISH