



Diner met Gamba's

Wat leuk dat je voor ons diner met gamba hebt gekozen.

Wij hopen dat je geniet van dit driegangenmenu en dat wij op deze manier een stukje van Le Barrage bij je thuis kunnen brengen. Op de achterkant staat de bereidingswijze. Verwarm de oven goed voor en begin met het afbakken van het brood.

Wij wensen je veel plezier met de bereiding en natuurlijk...

Eet smakelijk
namens Team Le Barrage

Bereidingswijze



Voorgerechten

R Rustiek landbrood *(gluten, lactose, sesam)*

Geserveerd met olijfolie en roomboter

- Het brood 15 min op 220 graden in de oven
- Serveer met de bijbehorende bakjes **R**

1 Gegrilde Avocado (om samen te delen) *(lactose, mosterd, soja)*

Met feta, gepofte paprika en chimichurri

2 Maikel's Candybar (om samen te delen) *(noten, gluten, lactose, sulfiet)*

Chocolade, karamel en eendenlever

3 Tuna tataki *(vis, sesam, soja, mosterd, ei)*

Lollies van licht gegaarde tonijn met sesam en wasabi mayonaise

Hoofdgerecht

4 Gamba Curry *(schaaldieren, noten, lactose, gluten)*

Met zoete aardappel en haricots verts

- Doe het bakje met curry en groente in een steelpannetje en laat 4 minuten zachtjes pruttelen
- Voeg daarna de gamba's toe **4** en laat nog 2 minuten door koken
- Verdeel het geheel over twee borden

Dessert

5 Chocolade taartje *(noten, lactose, gluten)*

Met bosbessen, bosbessengel en atsina cress