

SOUIS

NENI BALAGAN



“BETE’AVON!”

“Bon appétit”

OOST-MEDITERRANE KEUKEN







KOOKTIJD: 30 MIN

IN DE BOX:

1. Labneh 
2. Olijven mix
3. Za'atar 
4. Sumac
5. Zakje olijfolie
6. Geraspte wortel
7. Bosui
8. Harissa dressing
9. Gekarameliseerde pecan-noten 
10. Fava avocado mix
11. Crème fraîche 
12. Bietensalade
13. Chili dressing
14. Geroosterde amandel 
15. Kip, ui en paprika
16. Jeruzalem kruidenmix
17. Hummus  
18. Tahina 
19. Amba
20. Peterselie
21. Zeebaarsfilet met Shakshuka saus
22. Ingelegde citroen
23. Gefrituurde chili
24. Koriander
25. Pita 
26. Cheesecake (supplement)   
27. Sutlah, kaneel, rozenblaadjes, hazelnoot (supplement) 

Bij ontvangst de componenten gekoeld bewaren en binnen twee dagen consumeren. Component 5, wordt gebruikt in verschillende gerechten. Lees daarom de desbetreffende instructies aandachtig.

ALLERGENEN LEGENDA

-
- | | | |
|--|--|--|
|  Ei |  Lupine |  Zuivel |
|  Gluten |  Noten |  Sesam |
-

BENODIGDHEDEN:

- 6 Eetlepels
- 3 Theelepels
- 6 Diepe borden
- 1 Plat bord (als aanwezig: 1 grote houten plank)
- Broodmand of schaal
- Kom
- Schaar
- Koekenpan
- Soeppan
- Oven / magnetron
- Keukenpapier
- Kleine ovenschaal
- Neutrale olie (zonnebloemolie)

INSTRUCTIES

MUZIEK TIJDENS HET VOORBEREIDEN. →



VOORDAT JE BEGINT, VERWARM DE OVEN ALVAST OP 180 GRADEN
EN HAAL JE BESTE SERVIES EN TALELKLEED UIT DE KAST



1. LABNEH MET OLIJVEN, ZA'ATAR & SUMAC (1, 2, 3, 4, 5, 25)

1. Plaats de labneh in het midden van het diepe bord. Met de achterkant van de lepel druk je de labneh in een circulaire beweging naar buiten. Zo ontstaat er een kuil in de labneh (zie foto).
2. Leg de **olijven mix** in de kuil.
3. Schenk een scheut **olijfolie** bij de olijven.
4. Als laatste, bestrooi je de labneh met het zakje van de **za'atar & sumac**.



2. WORTELSALADE (6, 7, 8, 9)

1. Pak een kom en meng vervolgens de **geraspte wortel, bosui** en de **harissadressing** door elkaar.
2. Pak een diep bord en leg hier de salade in.
3. Strooi de **gekarameliseerde pecannoten** over de salade.



3. CHRAIME (5, 21, 22, 23, 24)

1. Verwarm de oven op 180 graden
2. Haal de plastic deksel van het zwarte bakje. Hierin is de **zeebaarsfilet** en de **shakshuka** saus.
3. Voeg er een scheutje olijfolie bij.
4. Bak het gerecht voor 10 minuten totdat de huid goudbruin en knapperig is.
5. Besprenkel het gerecht met **koriander, gefrituurde chili** en **ingelegde citroen**.



PITA (25)

1. Veeg voorzichtig wat water over de **pita's** heen en doe deze in de magnetron voor 30 seconden op 700 watt. Of leg de pita's in de voorverwarmde oven op 180 graden voor 2/3 minuten.

Het idee van de pita is dat je de pita telkens in kleine stukken scheurt. Ieder stuk dip je in de hummus en labneh of de andere gerechten. De pita kan je in principe gedurende het diner continu eten als een zogenoemde 'palette cleanser', ofwel het neutraliseert je mond voordat je weer iets nieuws uitprobeert.



4. JERUZALEM KIP (5, 15, 16, 17, 18, 19, 20)

1. Doe 2 eetlepels olijfolie in een koekenpan en zet het vuur op middelhoog.
2. Trek het plastic van het bakje af. Hierin zitten de **Jeruzalem kip**, ui en **paprika**.
3. Roer de kip en gegrilde groente voor 1.5 minuut (de kip is al SOUS-vide voorgedaard).
4. Zodra de mix een diepere kleur krijgt voeg je het zakje van de **Jeruzalem kruidenmix** toe en nodig wat zout.
5. Doe het vuur nu uit.
6. Pak een groot plat of diep bord. Smeer, met een lepel, de hummus in een circulaire beweging op het bord.
7. Ter garnering: mix de helft van de **tahina** met 2 eetlepels water, meng deze goed en sprenkel deze over het gerecht heen. Doe dit idem met de **amba** (pittige mango saus). Eindig het gerecht met een scheutje **olijfolie** en **peterselie**.



5. FAVA AVOCADO MIX (10, 11, 12, 13, 14)

1. Pak een diep bord. Plaats de **fava avocado mix** in het midden van het diepe bord. Met de achterkant van de lepel druk je de mix in een circulaire beweging naar buiten. Zo ontstaat er een kuil.
2. Vul deze kuil met een grote lepel **crème fraîche**.
3. Daarover leg je de **bietensalade** en **chili dressing**.
4. Als laatste bestrooi je het gerecht met de **geroosterde amandelen**.



CHEESECAKE (supplement) (26)

1. Tot slot haal je alvast de **cheesecake** uit de koelkast. Laat deze op kamertemperatuur komen. Serveer op een groot plat bord met daarbij een aantal kleine dessert vorkjes. Sharing is caring, en let op: dit kan wel eens de lekkerste cheesecake uit je leven zijn.



SUTLAH (supplement) (27)

1. Haal ondertussen de **sutlah** uit de koelkast en laat deze op kamertemperatuur komen. Besprenkel met **hazelnoot, kaneel** en **rozenblaadjes**.



'DRESS TO IMPRESS'

Nu het eten klaar is, wordt het tijd voor de tafelaankleding. Hoe je tafel eruit ziet, is bijna even belangrijk als het eten zelf. Natuurlijk begrijpen wij ook dat niet iedereen hetzelfde keramiek heeft als in de restaurants, maar dan hebben we hier in ieder geval een aantal tips.

Wat in restaurant NENI centraal staat, is het delen van eten met vrienden en familie. Maak het vooral luchtig en gezellig, aldus Haya Molcho (oprichter van de NENI restaurantketen). Het gevoel wat je wilt creëren op tafel is 'sympathieke wanorde'. Het is dus geen probleem om alle gerechten bij elkaar in het midden van de tafel neer te zetten. Het eclectische karakter van NENI zie je zowel terug in het eten als in de aankleding van de tafel.

“Het gevoel is sympathieke wanorde.”



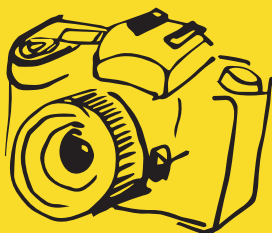
WAT JE NODIG HEBT VOOR DE TAFEL:

- Tafelkleed
- Kaarsen
- Stoffen servetten
- Kleine bordjes
- Messen en vorken
- Eetlepels om bij de gerechten te doen voor het serveren (hoeven geen grote opscheplepels te zijn)

LET'S GET CREATIVE:

- De bijgevoegde NENI-menu kaart
- Zet de gerechten verdeeld over de tafel in het midden.
- Kies voor vrolijke gekleurde kaarsen.
- Mix and Match! Neem bijvoorbeeld paarse, roze, gele en groene kaarsen.
- Geef jouw gasten een klein bordje zodat je het gevoel behoudt dat het eten gedeeld wordt.
- Ga voor servetten van stof (linnen of katoen) in plaats van papier! Dit ziet er gelijk chique uit en kan je gewoon in de was doen na gebruik.





1. MAAK EEN FOTO VAN JOUW GEDEKTE TAFEL
2. TAG & VOLG ONS OP DE SOCIALS @SOUS_NL
3. WIE WEET WORD JIJ DE SOUS-ERVARING VAN DE MAAND!

LIEFS VAN TEAM SOUS!

SOUS