

SOLIS

NENI BALAGAN

VEGANISTISCH



"BETE'AVON!"

"Bon appétit"

OOST-MEDITERRANE KEUKEN

KOOKTIJD: 30 MIN







IN DE BOX:

- (1) Hummus  
- (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) Bietensalade
- (12) Chili dressing
- (13) Geroosterde amandel 
- (14) Champignon, ui en paprika
- (15) Jeruzalem kruidenmix
- (16) Tahina 
- (17) Amba
- (18) Peterselie
- (19) Aubergine steak in shakshuka saus
- (20) Koriander
- (21) Knoflookolie
- (22) Pita 
- (23) Cheesecake (supplement)   
- (24) Sutlah, kaneel, rozenblaadjes, hazelnoot (supplement) 

Bij ontvangst de componenten gekoeld bewaren en binnen twee dagen consumeren.

Componenten 1, 5 en 16 worden 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. HUMMUS MET OLIJVEN (1, 2, 3, 4, 5, 22)

1. Haal 3/4e deel van de **hummus** uit het bakje en plaats de hummus in het midden van het diepe bord (de rest van de hummus wordt bij de Jeruzalem champignons gebruikt). Met de achterkant van de lepel druk je de hummus in een circulaire beweging naar buiten. Zo ontstaat er een kuil in de hummus.
2. Leg de **olijvenmix** in de kuil.
3. Schenk een scheut **olijfolie** bij de olijven.
4. Als laatste, bestrooi je de hummus 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. AUBERGINE STEAK (5, 19, 20, 21)

1. Verwarm de oven op 180 graden
2. Haal de plastic deksel van het zwarte bakje. Hierin is de **aubergine steak** en de **shakshuka** saus.
3. Voeg er een scheutje olijfolie bij.
4. Bak het gerecht voor 10 minuten.
5. Ter garnering: mix de **tahina** met 2 eetlepels water, meng deze goed. Schep een lepel tahina over de aubergine. Gebruik de andere helft van de tahina voor de Jeruzalem champignons.
6. Besprenkel het gerecht met **knoflook olie** en **koriander**.



PITA (22)

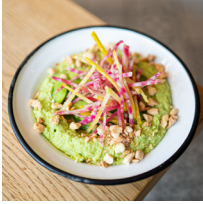
1. Veeg voorzichtig wat water over de **pita's** heen en doe deze in de magnetron voor 30 seconden op 700 watt. Of leg de pita's in de voorverwarmde oven op 180 graden voor 2/3 minuten.

Het idee van de pita is dat je de pita telkens in kleine stukken scheurt. Ieder stuk dip je in de hummus 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 CHAMPIGNONS (5, 14, 15, 16, 17, 18, 22)

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 **champignons, ui en paprika**.
3. Roer de champignons en gegrilde groente voor 2 minuten.
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. Leg de Jeruzalem mix op de hummus.
8. Ter garnering: sprenkel de **tahina** over het gerecht heen. Doe dit idem met de **amba** (de pittige mango saus), de pittige mangosaus. Eindig het gerecht met een scheutje **olijfolie** en **peterselie**.



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

1. Pak een diep bord. Plaats de **fava avocado mix** in het midden van het 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 de **bietensalade** en **chili dressing**.
3. Als laatste bestrooi je het gerecht met de **geroosterde amandelen**.



CHEESECAKE (supplement) (23)

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) (24)

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.”



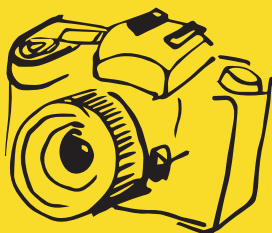
WAT JE NODIG HEBT VOOR DE TAFEL:

- 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