



Bereidingstijd: 15 MINUTEN

SOUS

chef nina
a vibrant cuisine

Vegetarische lunch door Chef Nina Olsson

Chef Nina Olsson, die bekend staat om haar unieke maar authentieke stijl – brengt een vegetarisch menu om te delen. Een actueel seizoensmenu met heerlijk plantaardig en vegetarisch eten.

Benodigdheden

- Pan om pasta te koken
- Vergiet
- Hapjespan
- Broodmes
- Grote lepel
- Snijplank

Inhoud van het menu

1. Rodelof
2. Venkel
3. Meloen
4. Roquefort
5. Pecannoten
6. Honing-citroen dressing
7. Focaccia
8. Rode peper bonendip
9. Makrut limoen salsa
10. Hazelnoten
11. Ravioli
12. Miso dressing
13. Pecorino
14. Basilicum
15. Meringue
16. Gember rabarber
17. Matcha mascarpone
18. Karamelsaus
19. Pistache poeder

SALADE:

Rodelof, Venkel, Meloen, Roquefort, pecannoten, honing-citroen dressing
(*allergenen: noten*)

FOCACCIA:

Focaccia, geroosterde rode peper bonendip, Makrut limoen salsa,
geroosterde hazelnoten
(*allergenen: gluten, noten*)

RAVIOLI:

Ravioli met limoen en ricotta, spinazie, gember en shiitake knoflook vulling
Een dressing van Miso, chili botersaus. Pecorino en verse basilicum.
(*allergenen: gluten, noten*)

MERINGUE:

Meringue pavlova, geroosterde gember, rabarber, matcha mascarpone,
karamelsaus, pistache poeder.
(*allergenen: ei, noten*)



1: Salade

- ❖ Leg de rodelof in een ronde vorm op een groot bord
- ❖ Leg de venkel en meloen over de rodelof heen
- ❖ Besprenkel het geheel met stukjes roquefort en pecannoten
- ❖ Giet de dressing over het geheel



2: Focaccia

- ❖ Rooster de Focaccia in de oven op 175 graden voor 10 min
- ❖ Snij Focaccia in lange slierten
- ❖ Doe de dip in een kom en verspreid over het de hele kom, leg de salsa in het midden van de dip
- ❖ Rooster de hazelnoten, sprenkel over de dip



3: Ravioli

- ❖ Breng water met snufje zout aan de kook, zodra het water kookt voeg je de ravioli toe en laat je 5 minuten koken
- ❖ Verwarm de dressing van miso en chili boter in een koekenpan tot het gesmolten is
- ❖ Giet de ravioli af, bewaar 2 eetlepels pasta water en voeg toe aan de chili botersaus
- ❖ Leg de ravioli op een bord of in een kom, giet de dressing over de ravioli
- ❖ Besprenkel het gerecht met geschraapte pecorino en verse basilicum



4: Meringue

- ❖ Leg de meringue op een bord. Leg de mascarpone in de opening in het midden
- ❖ Giet de karamelsaus over de meringue
- ❖ Besprenkel het geheel met de pistache poeder

