

THUIS MET DAALDER: PASEN

SOUS

Vegetarisch menu



Benodigheden:

- Pan met water
- 1 Klein pincet
- 1 Groot pincet
- Spatel (houten lepel of pannenlikker)
- Twee messen
- Palet (scepje)
- Kookwekkertje (of gebruik je telefoon)
- Plateautjes voor de oven (bakplaatje)
- Bakje met lepels
- Koekenpannen
- Gewoon pannetje
- Mengkommen
- Snijplank
- Oven
- Theedoek

Voordat je begint:

1. Warm de oven voor op 180 C° en bak het brood in 6 minuten af.
2. Om spatten te voorkomen, wikkel de Ballantine in papier.

Voorgerecht – Tartaar van Tomaat

Stap 1: Controle ingrediënten

Controleer of alle 7 ingrediënten aanwezig zijn: Aangemaakte gedroogde tomaten - gedroogd brioche brood met zeewier - verse kruiden - preikiemen - kruidenolie - spuitzak met burrata - spuitzak met crème van basilicum.

Stap 2: Voorbereiding van de tomatensalade

Meng de helft van de olie door de aangemaakte gedroogde tomaten om het smeüiger te maken. Verdeel dit mengsel op het midden van het bord.

Stap 3: Presentatie op het bord

Plaats het mengsel van de tomaten mooi in het midden van het bord, zorg voor een gelijkmatige verdeling

Stap 4: Toevoeging van de crème van basilicum

Spuut de basilicumcrème in dotjes tussen de tomatentartaar, zodat elke hap verschillende smaken biedt.

Stap 5: Toevoeging van de kruidenolie

Druppel kruidenolie speels over het gerecht om de kleuren mooi naar voren te brengen.

Stap 6: Toevoeging van de slablaadjes en viooltjes

Leg de slablaadjes boven op de tomatentartaar om hoogte te creëren voor een mooie presentatie. Haal de groene stengeltjes van de viooltjes af en plaats de blaadjes speels op het gerecht.

Stap 7: Toevoeging briochebrood met zeewier

Plaats het gedroogde brioche brood met zeewier mooi naast de tartaar.

Stap 8: Geniet van de tomaten tartaar

Geniet van de heerlijke salade met gedroogde tomaat, burrata en zeewierbrioche.



Tussengerecht – Paddenstoelen Ravioli

Stap 1: Voorbereiding van het water en de oven

Breng een pannetje water aan de kook.

Verwarm de oven voor op 80 C° en plaats en zet er 2 borden in om warm te houden.

Stap 2: Controle ingrediënten

Controleer of alle 6 ingrediënten aanwezig zijn:

Bloemkoolpuree - Ravioli gevuld met Bospaddenstoelen - Saus van Bospaddenstoelen -

Daslookolie - Sla - Schorseneerchips.

Stap 3: Koken van de ravioli

Kook het water en voeg de zakjes met ravioli, de saus van bospaddenstoelen en bloemkoolpuree toe.

Zet het vuur uit en verwarm de ravioli, de saus en de bloemkoolpuree en de saus van bospaddenstoelen in 3-4 minuten in het hete water.

Zorg ervoor dat de vacuümzakjes onder water staan om scheuren te voorkomen.

Stap 4: Voorbereiding van de borden

Haal de borden uit de oven en houdt een theedoek bij de hand.

Stap 5: Serveren van de ravioli

Haal het zakje met ravioli voorzichtig uit het water en plaats ze op een theedoek.
Spuut de bloemkoolpuree in het midden van de borden.

Open de zakjes ravioli- en paddenstoelensaus voorzichtig en giet de daslookolie vermengd met saus over de ravioli.

Leg de schorseneerchips in het midden van de ravioli.

Stap 6: Afwerking

Garneer het gerecht met sla en cressen.

Stap 7: Genieten van het gerecht

Eet smakelijk!



Tussengerecht – Artisjok met Fregola

Stap 1: Controle ingrediënten

Controleer of alle ingrediënten aanwezig zijn: Artisjokken in saus - mascarpone met Parmezaanse kaas – fregola – salade - gepofte wilde rijst – grapefruit – bleekselderij - vegetarische bouillon - shimeji (paddenstoelen).

Stap 2: Voorbereiding

Zet een pan met water op het vuur en breng het aan de kook. Warm de oven voor op 180C°. Plaats de borden in de voorverwarmde oven.

Stap 3: Bereiding artisjok

Kook het water en haal de pan van het vuur en plaats het zakje met de artisjok in het kokende water. Borden in de oven

Stap 4: Bereiding fregola en paddestoelen

Voeg wat olie toe aan een pan. Verhit de pan op een middelhoog vuur.

Bak de shimeji (paddestoelen) licht aan

Blus af met de helft van de bouillon (Let op met spatten!) en voeg de fregola toe.

Laat de fregola op een laag vuur staan, zodat het zetmeel kan loskomen en de fregola de bouillon kan absorberen.

Stap 5: Voorbereiding mascarpone

Haal de borden uit de oven.

Voeg, wanneer de fregola bijna al het vocht heeft geabsorbeerd, een beetje vocht toe om plakken te voorkomen.

Haal de pan van het vuur, voeg de mascarpone met Parmezaanse kaas toe en roer tot het is gesmolten.

Stap 6: Afwerking en serveren

Verdeel de fregola over de borden.

Haal de artisjokken uit het kokende water en verdeel ze over de borden.

Voeg de gepofte wilde rijst toe.

Verdeel de sla, grapefruit en bleekselderij over het gerecht.

Verdeel de saus van de artisjok gelijkmatig over het gerecht.

Stap 7: Genieten van het gerecht!

Eet smakelijk! Fregola met pittige artisjok en grapefruit, opgebouwd in drie heerlijke lagen. Eet van boven naar beneden, zodat elk ingrediënt goed tot z'n recht komt.



Hoofdgerecht - Knolselderij Lasagne

Stap 1: Controle ingrediënten

Controleer of alle 5 ingrediënten aanwezig zijn: Lasagne van knolselderij - verse bieslook - kruidenolie - saus - Parmezaan.

Stap 2: Voorbereiding van de lasagne

Verwarm de oven voor op 180 C° en plaats de lasagne op het plateau in de oven. Zet hiervoor een timer voor zeven minuten.

Stap 3: Voorbereiding van bijgerechten

Verwijder de deksels van alle bakjes.

Stap 4: Lasagne controleren en uit de oven halen

Controleer na zeven minuten of de lasagne mooi gebakken is. Haal het plateau met de lasagne uit de oven.

Stap 5: Toevoegen van saus en Parmezaanse kaas

Voeg direct na het uit de oven halen een beetje saus toe over de lasagne. Warmte van de lasagne zal de saus doen smelten.

Strooi voorzichtig versgeraspte Parmezaanse kaas over de lasagne.

Stap 6: Serveren

Plaats de lasagne voorzichtig op de borden.

Garneer met verse bieslook.

Druppel wat kruidenolie rondom de lasagne.

Stap 7: Eet smakelijk!

Geniet van de heerlijke lasagne gemaakt van knolselderij.



Dessert - Meringue Appel/ Citroen

Stap 1: Controle ingrediënten

Controleer of alle 6 ingrediënten aanwezig zijn: taartjes gevuld met lemoncurd - meringue - verse frambozen - frambozengel - crumble van pompoenpitten - atsina cress.

Stap 2: Plaatsen van de taartjes op het bord

Plaats de taartjes mooi in het midden van het dessertbord.

Stap 3: Vullen van frambozen met frambozengel

Vul de frambozen met frambozengel en voeg nog drie kleine dotjes aan de zijkanten van de taartjes toe.

Stap 4: Toevoegen van crumble van pompoenpitten

Voeg de crumble van pompoenpitten toe.

Stap 5: Plaatsen van atsina cress

Gebruik voor elk persoon een bakje met atsina cress op en plaats een atsina cress op elk dotje frambozengel.

Stap 6: Presentatie van het dessert

Controleer of alles mooi gepresenteerd is op het bord.

Stap 7: Serveer en geniet

Geniet van het dessert en de bonbons om het diner mee af te sluiten!

