

# LUTE LEKKER THUIS

Leuk dat u onze box heeft besteld. In deze handleiding vindt u stapsgewijs hoe het gerecht afgemaakt en opgemaakt kan worden.

In de doos hebben we 4 zakken gedaan met hierin de onderdelen per gang voor de basisbox. Als u de bijgerechten ceviche, rundertataki en/of eendenbout heeft besteld, is dit in een aparte zak toegevoegd.

De sauzen zijn qua hoeveelheid verpakt per 2 en 4 personen.

Als u voor een oneven aantal personen heeft besteld, heeft u voor een even aantal zakjes ontvangen.

Bijvoorbeeld voor 3 personen ontvangt u voor 4 personen saus.

Dit is dan dus wat ruim en u hoeft niet alles te gebruiken.

Bij de gerechten vindt u een bakje met bloemen of kruiden. Dit zijn de producten die op dit moment te verkrijgen zijn. We werken met producten uit het seizoen, daarom kan het voorkomen dat het niet altijd precies overeenkomt met wat er op een foto is gebruikt.

Naast de producten uit de doos heeft u nodig:

- \* (room)boter
- \* (olijf)olie
- \* eventueel zout/zoutflakes en peper

Voor dat u begint is het handig om de oven alvast voor te verwarmen. U kunt hier de borden voor het gerecht met de knolselderij en de biet inzetten zodat deze lekker warm zijn bij het serveren. U kunt de borden ook voorverwarmen door ze in heet water te leggen en vlak voor gebruik af te drogen.

Veel plezier!

We wensen u hele mooie feestdagen en een fantastisch 2024.

Peter & Marieke en het team LUTE



**LUTE**<sup>®</sup>  
LEKKER THUIS

[www.lute.nu](http://www.lute.nu)

### (1) AARDPEER TARTAAR

Gele curry crème | Cornichon | Tapioca kroepoek met zwarte knoflook

In de zak vindt u 6 onderdelen voor dit gerecht:

- Aardpeertartaar
- Gele currycrème
- Cornichons (mini augurken)
- Basilicumolie
- Tapioca kroepoek
- Bloemetje / kruiden

Haal alle ingrediënten uit de zak.

Laat alles op kamertemperatuur komen.

Bouw het gerecht op als een lasagne.

Start met 1/3 deel van de aardpeertartaar en leg dit op het bord.

Leg hier een stuk kroepoek op, dan weer een 1/3 deel aardpeertartaar enzovoort.

Bouw het luchtig op, dus een beetje speels.

Pak het zakje met gele currycrème. Snijdt of knip van het zakje een klein puntje af zodat je het als een spuitzakje kan gebruiken.

Spuut de gele currycrème in 5 stippen/dotten over het gerecht.

Haal de cornichons uit het bakje met olie (bewaars dit) en verdeel ze op het gerecht.

Druppel de olie uit het bakje van de cornichons, op en rond het gerecht.

Garneer het gerecht met een bloemetje en kruiden.



## (2) KNOLSELDERIJFONDANT

Oesterzwamrendang | Knolselderij-jus | Garam Masala

In de zak vindt u 6 onderdelen voor dit gerecht:

- Ronde knolselderijschijf
- Oesterzwamrendang
- Knolselderij-jus
- Gele ui
- Garam masala crème
- Kruiden

*Zelf toevoegen: olie om in te bakken.*

Gebruik een (licht) diep bord of kom.

Haal alle ingrediënten uit de zak.

Haal de gele uien het bakje en vul deze met de garam masala crème. Dit gaat het makkelijkste door van het zakje garam masala crème een klein puntje af te knippen of snijden zodat je het als een spuitzakje kan gebruiken.

Strijk de crème strak en glad af.

Doe de oesterzwamrendang zonder verpakking in een klein passend pannetje en verwarm het op een laag vuur tot vlak voor het serveren. Let op dat het niet gaat koken.

Haal de knolselderij uit de verpakking.

Verhit in een teflonpan iets (eigen) olie en als deze heet is, bak dan de schijven knolselderij. Bak ze tot er een klein beetje kleur op zit.

Maak de verpakking van de knolselderij-jus open en giet deze bij de knolselderij in de pan.

Laat het geheel even doorkoken, zodat het goed warm is.

Keer de knolselderijschijven in de pan zodat de jus mooi rondom komt en ze mooi glanzen (glaceren).

Leg de schijf knolselderij in het midden van het (verwarmde) bord en schenk de jus hier omheen.

Leg de verwarmde oesterzwamrendang hier (met een lepel bijvoorbeeld) bovenop.

Leg een grote en een kleine gevulde gele ui bovenop de oesterzwamrendang en druk ze hier een klein beetje in vast.

Garneer het gerecht door bovenop de kruiden te leggen.



### (3) RODE BIET UIT KRAGGENBURG

Citruspolenta | Misosaus

In de zak vindt u 7 onderdelen voor dit gerecht:

- Rode biet (in aluminium bakje)
- Citruspolenta (ronde schijf)
- Miso-saus
- Rode mosterd
- Olie
- Knolselderijraster
- Bloemetje

*Zelf toevoegen: (olijf of zonnebloem)olie en (room)boter om in te bakken.*

Gebruik een (licht) diep bord of kom.

Verwarm de oven voor.

Haal alle ingrediënten uit de zak

Verhit in een teflonpan iets eigen olijf of zonnebloemolie. Bak de polenta aan beide zijden bruin in en voeg als het bruin is een klontje eigen roomboter toe voor de smaak.

Haal het plasticje van het aluminium bakje met de biet, laat de biet in het bakje zitten. Zet het bakje op een bakplaatje of in een schaal die in de oven kan.

Leg de gebakken polenta bovenop het aluminium bakje met de biet.

Zet dit samen in een voorverwarmde oven van 170 graden voor ongeveer 10 min. Het geheel moet goed warm zijn, dus check dat even. Tijd kan per oven iets verschillen.

Verwarm in de tussentijd de misosaus in een pannetje.

Haal de biet met de polenta uit de oven. Keer het geheel in een keer om op het voorverwarmde bord en haal het aluminium bakje eraf.

Schenk de misosaus rondom de biet en polenta op het bord.

Druppel de olie uit het bakje in de misosaus en haal er een satéstokje of punt van een mes doorheen zodat er een patroon (naar keuze) ontstaat.

Pak het zakje rode mosterd. Snijdt of knip van het zakje een klein puntje af zodat je het als een spuitzakje kan gebruiken.

Zet een mooie stip midden in de spiraal van de biet (bovenop) en leg het rastertje hier voorzichtig in vast, zodat het lijkt alsof het een beetje zweeft.

Garneer het gerecht door bovenop de bloem (blaadjes) te leggen.



#### (4) TONKABONENCREMEUX

Brownie | Ingemaakte kersen | Espresso marshmallow | Nepal pepermeringue

In de zak vindt u 7 onderdelen voor dit gerecht:

- Tonkabonencremeux
- Brownie
- Ingemaakte kersen
- Espresso marshmallow
- Nepalpeper schotsen
- Chocolade schotsen
- Bloemetje

Haal alle ingrediënten uit de zak.

Laat de ingrediënten op kamertemperatuur komen.

Kneed de zak met tonkabonencremeux goed door met de handpalmen voordat je deze openmaakt.

Knip of snijdt een punt van de zak af, ongeveer van 1,5 cm groot, zodat er een spuitzak ontstaat.

Maak een mooie dot van ongeveer 5 cm cremeux iets uit het midden op het bord.

Schep de kersen naast de cremeux op het bord.

Verdeel de brownies over het bord, 3 stuks per persoon.

Snijdt de espresso marshmallow in het bakje in vier parten en schep deze er met een theelepeltje uit en leg ze op het bord tussen de brownies.

Verdeel de chocolade schotsen en de Nepalpeper schotsen mooi over het gerecht door ze er speels in te steken.

Garneer het dessert met een bloemetje.



## EXTRA TOEVOEGINGEN BIJ HET MENU

### CEVICHE VAN BAARS

*Dit gerecht kan een half uurtje van te voren gemaakt worden zodat de marinade nog verder in de baars kan trekken.*

In de zak vindt u 4 onderdelen voor dit gerecht:

- Ceviche van baars
- Bleekselderij met bleekselderijsap(marinade) en olie
- Kaffir limoenmayonaise
- Venkelgroen (van bronze venkel)

Haal alle ingrediënten uit de zak.

Laat de ingrediënten op kamertemperatuur komen.

Verdeel de baars mooi plat op het bord.

Giet het sap(marinade) van de bleekselderij over de vis en verdeel de stukjes selderij gelijkmatig op de baars.

Pak het zakje kaffir limoenmayonaise. Snijdt of knip van het zakje een klein puntje af zodat je het als een spuitzakje kan gebruiken.

Verdeel de kaffir limoenmayonaise in kleine stipjes over de baars

Garneer het gerecht met de bronze venkel.



## **MRIJ RUNDER TATAKI**

*(MRIJ betekent Maas - Rijn - IJssel)*

De saus is op smaak gemaakt. Het vlees is niet gezouten om te voorkomen dat het vocht er uittrekt en verkleurt. Naar smaak kan er eventueel nog iets zout(flakes) over het gerecht gestrooid worden.

In de zak vindt u 4 onderdelen voor dit gerecht:

- Rundertataki
- XO dressing
- Beukzwammetjes
- Oost-Indische kers

*Zelf toevoegen: (olijf of zonnebloem)olie of (room)boter om in te bakken. Eventueel zout en/of peper.*

Haal alle ingrediënten uit de zak.

De rundertataki is al voorgeroosterd, maar het is lekker om de stukjes vlees in een pan nog even licht te bakken.

Verhit een beetje olie of boter in een (teflon)pan.

Haal de plakjes rundertatki uit het bakje als een geheel. Laat de plakjes dus tegen elkaar alsof het een groter stuk is.

Hou de plakjes samen vast en bak ze even in de pan. Het handigste is om ze vast te houden en even kort per zijde in de olie te drukken. Aan iedere zijde ongeveer 3 seconden.

Zo wordt het vlees lauwwarm.

Mocht je dit voor je handen te heet vinden, kan je ook een keukentang gebruiken.

Verwarm de XO dressing samen met de beukzwammetjes zonder verpakking in een pannetje op het vuur. Niet laten koken.

Leg de rundertataki dakpansgewijs op een warm bord.

Schep met een lepel de beukzwammetjes uit de pan en verdeel ze over de rundertataki.

Schenk de XO dressing uit de pan hier overheen.

Leg een paar takjes Oost-Indische kers hier bovenop.



## EENDENBOUT

Verwarm de oven voor.

In de zak vindt u 4 onderdelen voor dit gerecht:

- Eendenbout
- Lak van hoisin (LET OP DIT IS NIET GLUTENVRIJ)
- Crunch van pinda, wasabi en ui
- Saus van steranijs en sinaasappel

*Zelf toevoegen: (olijf of zonnebloem)olie of (room)boter om in te bakken.*

Haal alle ingrediënten uit de zak.

Haal de eendenbout uit de verpakking en bak deze op de vel (vet) zijde bruin in een koekenpan in iets olie of boter.

Zet de eendenbout met pan en al in een voorverwarmde oven van 180 graden voor ongeveer 15 min.

Haal de pan uit de oven.

Draai de eendenbout voorzichtig om in de pan met een spatel.

Smeer de eendenbout in met de hoisinlak en zet het dan weer in z'n geheel terug in de oven voor ongeveer 5 min.

Giet de saus van steranijs en sinaasappel uit de verpakking in een pannetje en verwarm dit, het mag even koken.

Haal de eendenbout uit de oven en strooi de crunch over de eend (in de lak).

Leg de eend op een voorverwarmd bord.

Schenk de verwarmde saus van steranijs en sinaasappel rondom de eend op het bord.

