

De Kruidfabriek MENU 5 GANGEN

Bekijk het instructiefilmpje op: <https://dekruidfabriek.nl/take-away>
of scan de QR code:



KRUIDFABRIEK
LUTE

1. Gemarineerde heilbot

- * Heilbot
- * Rode biet
- * Mierikswortel-yoghurtcrème
- * Granny Smith appel - dragonvinaigrette
- * Bulgur
- * Kroepoek van gepofte zwarte knoflook
 - Laat de ingrediënten op kamertemperatuur komen.
 - Leg de plakken biet met een slag of opgerold op een bord, zodat er een beetje hoogte komt en de andere ingrediënten er tussen komen.
 - Leg de plakken heilbot hier boven op, draai ze evt. een slag, als "wokkel".
 - Schep met een lepel de bulgur in hoopjes op verschillende plekken op het bord en op het gerecht.
 - Verdeel de vinaigrette met de appel over het gerecht.
 - Snijd/knip een klein puntje van het zakje mierikswortelcrème en gebruik het als spuitzakje om op verschillende plekken op het gerecht kleine toefjes te maken.
 - Verdeel de kroepoek recht op over het gerecht.

2. Geroosterde snowcrab

- * Snowcrabsalade
- * Snowcrab
- * Schaaldierensaus
- * Artisjok
- * Cherry tomaatjes
- * Kruidenchips
 - Breng een pan met water aan de kook.
 - Leg de schaaldierensaus in het zakje in de pan heet water, ongeveer 5 minuten. Niet laten koken. Bewaar het water voor de volgende gerechten.
 - Verwarm een (iets) diep bord voor.
 - Maak met 2 lepels een quenelle of maak een hoopje salade midden op het bord.
 - Verdeel de tomaatjes op het bord rondom de salade.
 - Verdeel de artisjok op het bord rondom de salade.
 - Schud het bakje met de crab even zodat de olie er goed over verdeeld wordt, bewaar de olie.
 - Leg de crab op een vuurvast (oven) plateautje en schroei/brand de crab even kort met een crème brûllée brander. Als je deze niet hebt, kan je de crab ook even in een pannetje schroeien. Maak een bakpannetje even goed heet en leg de crab met de gekleurde kant even kort (paar seconden) in de pan zodat deze schroeit.
 - Leg de crab op de crabsalade.
 - Knip het zakje schaaldierensaus open en giet de saus aan de zijkant op het bord, zodat het rondom het gerecht loopt.
 - Druppel een beetje olie uit het bakje van de crab over het gerecht.
 - Maak het naar wens verder op smaak met iets gemalen verse peper.
 - Steek de stukjes kruidenchips recht op in het gerecht.

3. Witte aspergesoep

- * Aspergesoep
- * Stukjes asperge met peterselie-olie
- * Crème van vadouvan
- * Zuurdesem brood crouton
 - Leg het zakje met de soep in een pan met heet water, mag licht koken, voor ong. 5 minuten.
 - Bewaar het water voor het volgende gerecht.
 - Verwarm het soepbord of de soepkom voor.
 - Schep de stukjes asperge in het midden van het bord, bewaar de olie.
 - Knip/snijdt het zakje met de jus open en schenk de soep aan een kant van het bord zodat deze rustig rond om de asperges loopt.
 - Leg de broodcroutons op de asperges.
 - Snijd/knip een klein puntje van het zakje vadouvancrème en gebruik het als spuitzakje om op de croutons enkele dotjes crème te spuiten.
 - Verdeel de peterselie-olie op de soep zodat er pareltjes olie op de soep liggen.

4. Geconfijte eendenborst

- * Eendenbout
- * Kimchi
- * Serehjus
- * Citruspolenta
- * Crème van wortel en curry
- * Krokante uitjes
- * Lak
 - Leg de zakjes wortelcrème en serehjus in een pan heet water, niet laten koken.
 - Verwarm het bord voor.
 - Verwarm de oven voor op 160 graden.
 - Er zijn 2 bereidingswijze mogelijk voor de eendenbout: verwarmen in een pan met water en hierna in de oven of bakken in een pan en hierna in de oven.
 - *In het water en oven:* leg de eendenbout in het zakje voor 10 minuten in een pan heet water.
 - Haal de eendenbout uit het zakje en leg deze op een ovenplateautje. Smeer de eendenbout in met de lak en zet het in voorverwarmde oven, 5 minuten op 160 graden.
 - *Bakken en oven:* Zet een bakpan met anti aanbaklaag op het vuur, zorg dat de pan goed heet is.
 - Haal de eendenbout voorzichtig uit het plastic zakje. Er hoeft in principe geen vet in de pan of een klein beetje neutrale olie. De geconfijte eend is al gegaard en heeft vet genoeg. Leg de eendenbout op de huidkant in de hete pan. Zet het vuur/hittebron hierna iets lager. Ga niet te veel schuiven in de pan, dan valt de bout uit elkaar.
 - Voeg evt. een klein beetje neutrale olie toe. De eendenbout komt vanzelf los van de pan. Schep de eendenbout met een paletmes uit de pan en leg het omgekeerd (gebakken huid boven) op een ovenplateautje.
 - Verdeel de lak over de huid en zet het 5 minuten op 160 graden in de oven.
 - Maak een bakpan heet en doe er wat olie of boter in. Bak de blokjes polenta rondom bruin, regelmatig keren. Schud de pan af en toe. Je kan de polenta ook even frituren.
 - Leg de polenta na het bakken even op een stukje keukenpapier om het overtollige vet er af te halen.
 - Leg de kimchi in het midden van het bord
 - Haal de zakjes uit het hete water.

- Snijd/knip een puntje van het zakje wortelcrème en gebruik het als spuitzakje om 3 dotten crème op het bord te spuiten rondom de kimchi.
- Leg de polenta op de dotten crème.
- Knip het zakje serehjus open en schenk de jus rondom de kimchi en een beetje eroverheen.
- Haal de eendenbout uit de oven en leg deze op de kimchi.
- Verdeel de krokante uitjes en pinda over eendenbout.

4. Gestoofd lam

- * Lamstoof
- * Kimchi
- * Serehjus
- * Citruspolenta
- * Crème van wortel en curry
- * Krokante uitjes en pinda
- * Lak
 - Leg de zakjes wortelcrème en serehjus in een pan heet water, niet laten koken.
 - Verwarm het bord voor.
 - Verwarm de oven voor op 160 graden.
 - *Bakken:* Zet een bakpan met anti aanbaklaag op het vuur, zorg dat de pan goed heet is. Doe een beetje olie of boter in de pan.
 - Haal de lamsstoof uit het zakje en leg deze in de pan. Zet het vuur/de hittebron iets lager.
 - Bak het lam aan alle zijdes bruin.
 - Schep de lam uit de pan en leg het een ovenplateautje.
 - Verdeel de lak er overheen en zet het 5 minuten op 160 graden in de oven.
 - Maak een bakpan heet en doe er wat olie of boter in. Bak de blokjes polenta rondom bruin, regelmatig keren. Schud de pan af en toe. Je kan de polenta ook even frituren.
 - Leg de polenta na het bakken even op een stukje keukenpapier om het overtollige vet er af te halen.
 - Leg de kimchi in het midden van het bord.
 - Haal de zakjes uit het hete water.
 - Snijd/knip een puntje van het zakje wortelcrème en gebruik het als spuitzakje om 3 dotten crème op het bord te spuiten rondom de kimchi.
 - Leg de polenta op de dotten crème.
 - Knip het zakje serehjus open en schenk de jus rondom de kimchi en een beetje eroverheen.
 - Haal de lamstoof uit de oven en leg deze op de kimchi.
 - Verdeel de krokante uitjes en pinda over de lamstoof.

5. Tartelette van rabarber

- * Tartelette van rabarber en witte chocolade en kokoscremeux
- * Frambozensaus
- * Krokantjes van gedroogde yoghurt en gedroogde framboos
- * Hangop met citroenmelisse
- * Meringues van Nepalpeper en aardbei
 - Maakt het dessert vlak voor het serveren af. De meringue wordt zacht als je dit te lang laat staan. Laat de ingrediënten op kamertemperatuur komen.
 - Snijd/knip een puntje van het zakje hangop en gebruik het als spuitzakje om een dotje midden op het bord te maken.
 - Zet de tartelette hier bovenop en druk een klein beetje aan.
 - Schenk de frambozensaus op het bord rondom de tartelette.
 - Spuit de rest van de hangop als grote dot boven op de tartelette.
 - Sprengel de krokantjes over de hangop en bord.
 - Druk de meringues aan de zijkant in de hangop met de ronde kant naar beneden.

Vegetarisch MENU 5 GANGEN

Ingrediënten hebben een groene sticker

Bekijk het instructiefilmpje op: <https://dekruidfabriek.nl/take-away>
of scan de QR code:



1. TOMATENTHEE

- * Gemarineerde tomaatjes
- * Tomatenbouillon (helder)
- * Mozzarella in basilicumolie
- * Gel van Bloody Mary (rood)
- * Stukjes macadamianoten
- * Kruidenchips
 - Laat de ingrediënten op kamertemperatuur komen.
 - Gebruik een diepbord of kom.
 - Doe de tomaatjes bij de mozzarella in het bakje. Doe er een beetje vers gemalen peper bij. Schud dit bakje zodat alles mengt.
 - Verdeel het over het bord, bewaar de olie uit het bakje.
 - Snijd/knip een klein puntje van het zakje Bloody Mary en gebruik het als spuitzakje om op verschillende plekken op het bord tussen de tomaat en mozzarella kleine toefjes te maken.
 - Knip een puntje van het zakje tomatenbouillon en schenk de bouillon over de tomaat en mozzarella.
 - Schud het bakje met de macadamia nootjes en verdeel de stukjes over het gerecht.
 - Druppel de olie uit het bakje dat je bewaard hebt over het gerecht.
 - Steek de kruidenchips rechtop in het gerecht.

2. GEROOKTE BIET

- * Gerookte biet
- * Bulgur
- * Granny Smith appel - dragonvinaigrette
- * Kroepoek van zwarte gepofte knoflook
- * Crème van yoghurt en mierikswortel
- * Geitenkaas
- * Cornichons
 - Laat de ingrediënten op kamertemperatuur komen.
 - Leg de plakken biet met een slag of opgerold op een bord, zodat er een beetje hoogte komt en de andere ingrediënten er tussen komen.
 - Schep met een lepel de bulgur in hoopjes op verschillende plekken op het bord en op het gerecht.
 - Snijd/knip een klein puntje van het zakje mierikswortelcrème en gebruik het als spuitzakje om op verschillende plekken op het gerecht kleine toefjes te maken.
 - Verdeel de geitenkaas over het gerecht.
 - Verdeel de cornichons over het gerecht.
 - Schep de dragonvinaigrette met de appel over het gerecht.
 - Verdeel de kroepoek rechtop over het gerecht

3. WITTE ASPERGESOEP

- * Aspergesoep
- * Stukjes asperge met peterselie-olie
- * Crème van vadouvan
- * Zuurdesem brood crouton
 - Leg het zakje met de soep in een pan met heet water, mag licht koken, voor ong. 5 minuten.
 - Bewaar het water voor het volgende gerecht.
 - Verwarm het soepbord of de soepkom voor.
 - Schep de stukjes asperge in het midden van het bord, bewaar de olie.
 - Knip/snijdt het zakje met de jus open en schenk de soep aan een kant van het bord zodat deze rustig rond om de asperges loopt.
 - Leg de broodcroutons op de asperges.
 - Snijd/knip een klein puntje van het zakje vadouvancrème en gebruik het als spuitzakje om op de croutons enkele dotjes crème te spuiten.
 - Verdeel de peterselie-olie op de soep zodat er pareltjes olie op de soep liggen.

4. GRATIN VAN PASTINAAK

- * Gratin van pastinaak
- * Kerrie masalavinaigrette met ingelegde zilverui
- * Crème van massaman curry en wortel
- * Pastinaakchips
 - Verwarm het bord voor.
 - Zet de gratin in het metalen bakje in een voorverwarmde oven, ongeveer 10 minuten op 160 graden. Het moet in het midden ook goed warm zijn. Dit kan je controleren door er een (saté)prikker in te steken en voelen of deze warm is.
 - Leg de zakje wortel-currycrème in een pan heet water, niet laten koken.
 - Haal de wortel-curry crème uit de pan heet water.
 - Snijd/knip een punt van het zakje crème en gebruik het als spuitzakje om een dotje crème in het midden het bord te spuiten.
 - Haal de warme gratin uit het metalen bakje.
 - Leg de gratin op de crème op het bord, druk het er een beetje in.
 - Spuit de wortel-curry crème in 3 dotten op de gratin.
 - Schud het bakje met de vinaigrette en verdeel dit rondom de gratin op het bord.
 - Leg de pastinaakchips op de gratin.

5. TARTELETTE VAN RABARBER

- * Tartelette van rabarber en witte chocolade en kokoscremeux
- * Frambozensaus
- * Krokantjes van gedroogde yoghurt en gedroogde framboos
- * Hangop met citroenmelisse
- * Meringues van Nepalpeper en aardbei
 - Maakt het dessert vlak voor het serveren af. De meringue wordt zacht als je dit te lang laat staan. Laat de ingrediënten op kamertemperatuur komen.
 - Snijd/knip een puntje van het zakje hangop en gebruik het als spuitzakje om een dotje midden op het bord te maken.
 - Zet de tartelette hier bovenop en druk een klein beetje aan.
 - Schenk de frambozensaus op het bord rondom de tartelette.
 - Spuit de rest van de hangop als grote dot bovenop de tartelette.
 - Sprengel de krokantjes over de hangop en bord.
 - Druk de meringues aan de zijkant in de hangop met de ronde kant naar beneden.