

De Kruidfabriek MENU 4 GANGEN

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



KRUIDFABRIEK
LUTE

1. Tomaat

- * Pepertjes gevuld met geitenkaas
- * Cherry tomaten
- * Heldere tomaten bouillon
- * Kruidenchips
- * Gort
- * Basilicum mayonaise
- * Macadamia nootjes

- Schep met een lepel de gort in een hoopje op het midden van het bord.
- Verdeel de tomaten op de gort
- Leg de pepertjes tussen de tomaatjes
- Snijd/knip een klein puntje van het zakje basilicum mayonaise en gebruik het als spuitzakje om op verschillende plekken op het gort met tomaten bergje kleine toefjes te maken.
- Steek de kruidenchips in het gerecht.
- Snijd/knip een klein hoekje van het zakje tomaten bouillon af en laat deze aan een kan van het bord vallen, zodat het zelf mooi over het bord verdeeld.
- Maak de Macadamia nootjes los van elkaar door in het bakje te knijpen en strooi deze over het gerecht heen.

2. Aubergine

- * Aubergine met filet américain kruiden
- * tapioca in dragon olie
- * Piccalilly
- * Vadouvangelei
- * Pastinaakchips

- Breng een pan met water aan de kook en doe er het zakje met aubergine in. Wacht 5 minuten.
- Verwarm je bord 2 minuten voor op 150 graden in de oven.
- Haal nu 5 minuten het zakje aubergine uit de pan. Snijd/knip een flink hoekje van het zakje aubergine en spuit dit als rondje in het bord.
- Maak het bakje van de vadouvangelei open, verwijder het plastic en leg het op de aubergine. Druk het een klein beetje aan.
- Mocht je een gasbrander hebben kan de gelei even kort met de brander verwarmen.
- Verdeel de piccalilly en tapioca over de gelei.
- Leg als laatste de pastinaak chips op het gerecht.

3. Tartelette

- * Tatrelette
- * Doperwtencrème
- * Erwten mix
- * Kruidenmix
- * Daslookolie
- * Kruidenboter
- * Misosaus

- Verwarm de oven voor op 160 graden en verwarm hier het tartelletje voor 5 minuten in.
- Leg het met de saus en de doperwtten crème in een pan met heet water, de pan hoeft niet meer op het vuur te staan.
- Pak een nieuwe pan en zet deze op het vuur, verwarm hier de bonenmix in. Voeg een klein beetje water toe en eventueel zout.
- Verwarm het bord voor in de oven.
- Als het water verdampt is kan de kruidenboter aan de bonenmix worden toegevoegd. Laat de boter mooi om de boontjes heen smelten.
- Haal de tartelette uit de oven.
- Snijd/knip een klein hoekje met de doperwtten crème open en maak hiermee een klein stipje op het bord. Leg hier vervolgens het tartelletje op, dit voorkomt dat het gaat schuiven op het bord.
- Verdeel de rest van de doperwtten crème in de tartelette.
- Haal de bonen nog een keer goed door de boter heen en leg deze op de doperwtten crème.
- Snijd/knip een klein hoekje het zakje misosaus en verdeel dit rondom de tartelette.
- Schenk de daslookolie over de misosaus.
- Leg als laatste de kruidenmix op de tartelette.

4. Vlierbloesem

- * Perzik met vlierbloesemsiroop
- * financier
- * aardbeien
- * Perzik curd
- * Hangop met kaffir limoen

- Haal de kroontjes van de aardbeien en snijd de aardbeien in plakjes.
- Doe de perzik inclusief de siroop in het grotere bakje van de aardbeien en voeg de aardbeien hieraan toe.
- Snijd/knip een puntje van het zakje perzik curd en spuit deze in het midden van het bord. Doe een pollepel in eet water en maak hiermee een kuiltje in de curd.
- Meng de perzik en aardbeien nogmaals goed door de siroop en leg deze in het kuiltje van de curd neer.
- Leg de financiers op de aardbeien.
- Snijd/knip een puntje van het zakje met de hangop en zet hiermee dotjes tussen de aardbeien.
- Leg als laatste de merinque op het dessert.

De Kruidfabriek MENU 4 GANGEN

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



Voorgerecht

Krab

- * Krabsticks
- * Krabsalade
- * Red meat radijs

- Mocht je een crème brulee brander hebben kunnen de krabsticks hiermee even kort gebrand worden. Een alternatief is om de krab kort in de pan te bakken.
- Leg de krabsalade op het bord.
- Leg de red meat radijs dakpansgewijs op de krabsalade
- Bak de krab heel kort even in de pan, leg het vervolgens op de radijs. Giet de olie over de krab heen.

Pastrami

- * Runderpastrami
- * Vadouvan mayonaise
- * Croutons van zuurdesem brood

- Maak lusjes van de pastrami en leg deze op het bord.
- Snijd/knip het puntje van het zakje vadouvan mayonaise af en zet hiermee stipjes tussen de pastrami.
- Steek de zuurdesem croutons tussen de pastrami.

Hoofdgerecht

Kabeljauw

- * Kabeljauw
 - * Beurre noisette met kappertjes en peterselie (belangrijk dat deze koud is!)
 - * Kroepoek met zeewier
- Verwarm de oven voor op 160 graden.
 - Haal de kabeljauw uit de verpakking en leg deze in het bakje.
 - Druk vervolgens de boter uit het bakje op de kabeljauw.
 - Plaats de kabeljauw voor 10 minuten in de oven.
 - Haal de kabeljauw uit de oven.
 - Leg de kabeljauw op het bord en schenk de boter uit het bakje over de vis heen.
 - Leg als laatste de kroepoek op de vis.

Lam

- * Pulled lam
 - * Lamsjus
 - * Bloody mary gel
 - * Croutons
- Verwarm de oven voor op 160 graden.
 - Kook een pan met water en voeg hier de lamsjus aan toe, haal de pan van het vuur.
 - Haal het lam uit het plastic. Doe olie in de pan en zorg dat deze goed heet wordt.
 - Bak de lam kort op hoog vuur (1 minuut) aan beide zijde. En leg het lam vervolgens voor 2 minuten in de voorverwarmde oven.
 - Leg het lam op een voorverwarmd bord.
 - Snijd/knip het puntje van het zakje jus en schenk dit over het lam heen.
 - Snijd/knip het puntje van de bloody mary gel en maak hiermee dotjes op het vlees.
 - Strooi als laatste de croutons over het lam heen.