

Trees voor Thuis Maandmenu

Tip! Haal de entrecote vast uit de koelkast zodat deze mooi op kamertemperatuur is voor u deze gaat bakken.

Kingkrab | Tomaat | Basilicum

- Schuif voorzichtig het opgebouwde kingkrab taartje in het midden van uw bord.
- Doe hier een lepel saffraan crème op.
- Leg op de saffraan crème de crouton.
- Op de crouton legt u per persoon de stukjes olijf en paprika.
- Vervolgens kunnen de kruiden er speels op worden gelegd.
- Schud de vinaigrette van tomaat goed en dresseer deze op het bord

Tarbot | Gyoza | Paksoi | Shiso

Tip! Vergeet niet op warme borden te werken

- Verwarm het bakje met de tarbot en garnituren (met deksel) gedurende 12 minuten op 160 graden in de voorverwarmde oven.
- Verwarm het zakje met de vinaigrette van shiso in het warme water (+/- 90 graden) gedurende 12 minuten.
- Dresseer de garnituren en de tarbot zoals op de foto, of naar eigen invulling.
- Spuit de crème van shiso speels tussen de garnituren.
- Dresseer de vinaigrette van shiso bij het gerecht.
- Bestrooi de tarbot met de gepofte rijst crunch.

Entrecote | Sukade | Artisjok | Polenta

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- **Doperwtencrème**
- Verwarm het zakje met de doperwtencrème in het warme water gedurende 12 minuten en houd deze tegen de kook aan (+/- 90 graden).
- **Garnituren**
- Verwarm het bakje met de garnituren (met deksel) gedurende 12 minuten in de voorverwarmde oven op 180 graden.
- **Entrecote**
- Begin met het bakken van de Entrecote als u de garnituren in de oven heeft gezet, zo is alles tegelijkertijd warm.
- Bestrooi het vlees met peper en zout en bak de entrecote goudbruin aan beide kanten in een hete pan met weinig olie. Voor rood 2-3 minuten, medium 3-4 minuten en doorbakken 4-5 minuten.
- Laat het vlees 2-3 minuten rusten.
- **Opmaak**
- Snijd het vlees met een scherp en stevig mes in gelijkmatige plakken.
- Serveer de salsa verde koud.
- Maak het gerecht op zoals op de foto, of naar eigen invulling.

Pêche Melba | Framboos | Amandel

- Plaats de tartelette op het bord.
- Schep een lepel frambozenjam in de tartelette bodem.
- Plaats vervolgens de met perzik opgebouwde frambozen mousse in de tartelette bodem.
- Leg hier 3 frambozen en 3 stuks meringue op.
- Leg de verveine takjes op het dessert.
- Als laatste schept u een flinke lepel amandel sap op het bord.