

Steenen Tafel @ Home Menu

4 gangen thuis menu

Beste thuischefs,

Wij wensen jullie een bijzonder diner, met ons menu bij je thuis.
De bereiding is niet moeilijk, wij hebben alles voorbereid. Jullie maken de borden op, met een paar kleine bereidingswijze in het hoofdgerecht.

Voor ieder gerecht hebben wij een filmpje gemaakt, waarin de opmaak en de bereidingen stap voor stap worden uitgelegd. Deze kunt u vinden op www.desteenentafel.nl

En er is een telefonische support-hotline, 06-53613662!

Pak je pakket uit en zet alvast de aangegeven spullen in de koeling, vriezer of op een droge plek. Zie de ingrediëntenlijst op de volgende pagina.

Veel succes en alvast eet smakelijk!

Huisgerookte "Balik" zalm
Avruga-kaviaar, blini, crème fraîche, ei, bieslook

Thaise pompensoep
Gember, sereh, kokos

Extra tussengerecht (12,50)
Ravioli van kreeft
Kreeftensaus, Parmezaan, spinazie

Teppanyaki, van Black Angus entrecote
Japanse aardappelsalade, shiitake, bosui, teriyaki

Grand cru chocolade
Moelleux, koffieroomijs, ananas, specerijen

Ingrediëntenlijst

Gerookte zalm	Koeling, 30 minuten van tevoren eruit halen.
Blini's	Koeling
Crème fraîche, sjalot en ei	Koeling
Avruga kaviaar	Koeling
Bieslookolie	Koeling
Zakje frisse, zuring	Koeling

Thaise pompensoep	Aanrecht
Pompoenpitolie	Aanrecht

Extra tussengerecht (+12,50)	
Ravioli kreeft	Vriezer
Kreeftensaus	Koeling
Parmezaanse kaas	Koeling
Spinazie crème	Koeling

Entrecote	Koeling
Aardappelsalade	Koeling
Shiitake, bosui	Koeling
Teriyaki saus	Aanrecht
Sesamolie	Aanrecht
Sesam crunch	Aanrecht
Zakje koriander	Aanrecht

Moelleux	Koeling
Koffieroomijs	Vriezer
Ananas met specerijen karamel	Koeling

Huis gerookte zalm

1. Verwarm de oven voor op 80 graden.
2. Maak de blini's en eventueel de huis gerookte zalm lauwwarm in de oven.
3. Leg op het bord de lauwwarme blini's. Met een lepel, leg hierboven op de crème fraîche met ei. En een quenelle van de avruga kaviaar.
4. Dresseer naast de blini's de gerookte zalm.
5. Maak het gerecht af met de bieslook olie en de kruiden.

Thaise pompoensoep

1. Giet het bakje soep in een steelpannetje.
2. Verwarm de soep op middelhoog vuur al roerend.
3. Laat de soep kort door koken. Eventueel: gebruik een staafmixer om de soep schuimig te maken.
4. Giet de soep in een kom en garneer met de pompoenpit olie **(2B)**.
5. Zet alvast een grote pan met water op het vuur, dit is voor het hoofdgerecht of extra tussengerecht.

Extra: Ravioli van kreeft

1. Zet het vuur uit van de pan met water, leg het zakje spinaziecrème hierin voor 10 minuten.
2. Kook de ravioli 2 minuten in kokend water.
3. Verwarm de saus
4. Leg de ravioli in de saus
5. Leg de ravioli 's op het bord en bestrooi met de Parmezaanse kaas en nappeer met evt. overgebleven saus.

Teppanyaki van Black Angus entrecote

1. Verwarm de oven op 80 graden.
2. Verhit een koekenpan (geen olie) op hoog vuur.
3. Haal de entrecote uit het zakje, dep deze droog met een keukenpapiertje.
4. Rol de entrecote door een scheutje olie.
5. Bak de entrecote gedurende 1 minuut aan beide kanten in een hete pan. Leg de entrecote in aluminiumfolie om te rusten.
6. Wok de shiitake en bosui in dezelfde pan gedurende 30 seconden met de sesamololie. Blus af met 1 eetlepel teriyaki saus en leg deze gelijk op een bordje. Houdt de groente warm in een oven van 80 graden
7. Doe de resterende teriyaki saus in de pan en kook deze op. Leg de entrecote nog even in de warme saus op laag vuur voor maximaal 30 seconden. Glaceer de entrecote met de warme saus.
8. Snijdt de entrecote in plakjes. En leg deze in het midden van het bord, leg de groente over de entrecote. Leg de aardappelsalade naast de entrecote.
9. Maak het gerecht af met de warme teriyakisaus, sesamcrunch en koriander.
10. Zet de oven nu op 150 graden voor de moelleux.

Moelleux

1. Zet de moelleux op een vetvrij papiertje. En bak de moelleux in de voorverwarmde oven voor 12 minuten.
2. Bak ondertussen de ananas in een koekenpan. Bak de ananas op middelhoog vuur, tot de specerijen karamel gaat karamelliseren.
3. Leg alle ingrediënten op het bord.