

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 bereidingswijzen 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. **Graag bij thuiskomst checken of u alle benodigde ingrediënten heeft. Wij kunnen eventuele missende ingrediënten tot 17:00 uur naleveren.**

Veel succes en alvast eet smakelijk!

Black Tiger garnalen "Cheviche" komkommer-avocado, Leche de Tigre

Thaise pompoensoep

Gember, sereh, kokos

Extra tussengerecht (+12,50)

Ravioli van kreeft

Parmezaan, spinaziecreme

Wilde eend

Rode kool, knolselderij, biet, vossenbessen

Grand cru chocolade

Moelleux, koffieroomijs, ananas, specerijen

Ingrediëntenlijst

voorgerecht	
Black Tiger garnalen	Koeling
Avocado komkommer salade	Koeling
Rode ui	Koeling
Leche de Tigre	Koeling
Pompoenpitolie (pipetje)	Koeling
Gepofte rijst	Aanrecht
Zakje Koriander, basilcum, Spaanse peper	Koeling

<i>Soep</i>	
Thaise pompoensoep	Aanrecht
Pompoenpit olie (pipetje)	Aanrecht
<i>Hoofdgerecht</i>	
Knolselderij rondjes	Koeling
Aardappelmousseline	Koeling
Rode kool	Koeling
Rode biet	Koeling
Vossebessen	Koeling
Wilde eend	Koeling
Kaneelappeltje	Koeling
Jus van rode biet	Koeling
Moelleux	Koeling
Koffieroomijs	Vriezer
Ananas met specerijen karamel	Koeling

Black Tiger garnalen 'en chevice'

1. Open het bakje van de garnalen , doe de Leche di Tigre in een diep bakje of steelpannetje.
2. Snijdt een gedeelte van de koriander en basilicum en de Spaanse peper fijn en doe dit bij de garnalen. Roer dit door.
3. Leg op het bord een steekring, en doe de avocado-komkommer salade hierin, druk dit aan met een lepel (of in een klein kopje en stort dit op het bord).
4. Leg om de avocado-komkommersalade de garnalen.
5. Haal de steekring weg van het bord, en leg tussen de garnalen de rode ui en de overige kruiden.
6. Schuim de Leche di Tigre op met een staafmixer (houdt het bakje of pannetje schuin zodat er een mooi schuim ontstaat) op de laagste stand.
7. schep de schuimige marinade over het gerecht.
8. Maak het gerecht af met de gepofte rijst en de pompoenpitolie.
9. **Verwarm uw oven op max 80 graden hete lucht, deze kunt u als warmtekast gebruiken.**

Verwarm hierin alvast de borden voor de soep, evt tussengerecht en het hoofdgerecht

Thaise pompoensoep

1. Giet het bakje soep (2A) 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. En haal de eendenborst alvast uit de koeling en leg op het aanrecht.**

Extra: Ravioli met kreeft

1. Zet een ruime pan met water op en breng deze aan de kook.
2. Zet het vuur uit, leg het zakje spinaziecrème hierin voor 10 minuten. Haal het zakje uit het water en houd deze warm.
3. Breng het water weer aan de kook en kook de ravioli gedurende 2 minuten.
4. Kook de kreeftenbisque op en leg hierin de gekookte ravioli
5. Doe de spinazie crème op het bord, Leg hierop de ravioli. Bestrooi het met de Parmezaan En maak eventueel af met de achtergebleven saus.

Wilde eend, rode biet, jus van rode biet, kaneelappeltje, vossenbessen

1. Breng een ruime pan met water aan de kook, zet het vuur uit.
2. Leg de zakjes (**niet openmaken**) in het water voor minimaal 10 minuten (knolselderijrondjes, aardappel mousseline, rode biet rode kool.)
3. Haal de eendenborst uit het zakje, en dep de borst droog met keukenpapier.
4. Zet een koekenpan op het vuur met een klontje boter of wat olie en laat warm worden.
5. Bak de eendenborst aan beide kanten ca. 1 minuut en laat daarna de borst rusten in aluminiumfolie of warme oven van maximaal 80 graden.
6. Verwarm de jus van rode biet.
7. Zet het appeltje in een bakje of kommetje en verwarm 1minuut in de magnetron.
8. Haal de zakjes uit het water en leg alle ingrediënten op het bord.
9. Snijd de eendenborst in plakjes, en maak eventueel af met een beetje versgemalen peper, en leg de borst op het bord. (**De eend is geschoten, let op met eventuele hagel**)
10. Maak het gerecht af met de warme jus.

In het filmpje worden een paar andere garnituren gebruikt de bereidingen blijven hetzelfde.

Moelleux

1. Haal het koffieroomijs uit de vriezer en zet deze in de koelkast
2. Zet de moelleux op een vetvrij papiertje. En bak de moelleux in de voorverwarmde oven voor 12 minuten.
3. Haal de ananas en vocht uit het zakje en kook het vocht op middelhoog vuur totdat de specerijen karamel gaat karamelliseren. Voeg de ananas toe en verwarm 1 minuut door.
4. Haal de Moelleux uit de oven en maak het gerecht op met het koffieroomijs en warme ananas

DE
STEENEN
TAFEL