

# 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](http://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!

DE  
STEENEN  
TAFEL

Tataki

*Sesam, rode rammanas, miso crème, gerookte soja, nori kroepoek*

\*\*\*

Thaise pompensoep

*Pompoenpitolie*

\*\*\*

**Extra tussengerecht (+9,50)**

Ravioli eekhoortjesbrood

*Spinazie, Parmezaan*

\*\*\*

Teppanyaki, van Black Angus entrecote

*Japanse aardappelsalade, shiitake, bosui, teriyaki*

\*\*\*

Cremeux van passievrucht

*moscovado suiker, sinaasappel, kardemom*

## Ingrediëntenlijst

<b>.Nr</b>	<b>Product</b>	
	<i>Voorgerecht</i>	
1a	Vis	Koeling
1b	Sesam, sesamolie	Aanrecht
1c	Rode ramanas, ui	Koeling
1d	Miso crème	Koeling
1e	Gerookte soja	Koeling
1f	Nori kroepoek	Aanrecht
1g	Frisee, zuring	Aanrecht
1i	Sesamcrunch	Aanrecht

	<i>Soep</i>	
2a	Thaise pompoensoep	Aanrecht
2b	Pompoenpit olie (pipetje)	Aanrecht

	<i>Extra tussengerecht (+9,50)</i>	
7a	Ravioli eekhoortjesbrood	Vriezer
7b	Spinazie	Koeling
7c	Parmezaan	Koeling

	<i>Hoofdgerecht</i>	
6a	Entrecote	Koeling
6b	Aardappelsalade	Koeling
6c	Shiitake, bosui	Koeling
6d	Teriyaki saus	Aanrecht
6g	Sesamolie	Aanrecht
1i	Sesam crunch	Aanrecht
3p	Zakje koriander	Aanrecht

	<i>Dessert</i>	
4a	Passievrucht cremeux	Koeling
4b	Kokosroomijs	Vriezer
4c	Kletskep	Aanrecht
4d	Sinaasappelkaramel	Aanrecht
4e	Limoenblad poeder	Vriezer
4f	Hangop	Koeling

## Tataki

1. Verhit een anti-aanbak koekenpan op medium-hoog vuur.
2. Leg de vis in de hete pan (**geen olie**), rondom 5 seconden aanbakken.
3. Leg de sesam crunch (**1i**) op een bord, rol de zalm er doorheen.
4. Snijd de zalm in drie dikke plakken. Leg de zalm op het bord.
5. Spuit de miso crème (**1d**) in dotjes (5 à 6) speels op het bord.
6. Leg de rode ui en ramanas (**1c**) naast de drie stukjes zalm.
7. Druppel de gerookte (**1e**) over het bord tussen de stukjes zalm en maak het gerecht af met de nori kroepoek (**1f**), sesamolie (**1b**) en frisee met zuring (**1g**).

## 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. **Alleen als u het extra tussengerecht heeft besteld: zet alvast een grote pan met water op het vuur.**

## Extra: Ravioli van eekhoortjesbrood

1. Kook de ravioli (**7a**) 2 minuten, in de pan met water zoals hierboven is genoemd.
2. Smelt de boter in een koekenpan.
3. Leg de ravioli in de boter samen met de Parmezaan (**7c**) en spinazieblaadjes en zorg ervoor dat de ravioli volledig bedekt is in de boter en Parmezaan. Verwarm dit nog even kort op matig vuur.
4. Leg de ravioli 's op het bord. En maak eventueel af met de achtergebleven boter.

## 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 (**6a**) 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 (**6c**) in dezelfde pan gedurende 30 seconden met de sesamolie (**6g**).  
Blus af met 1 eetlepel teriyaki saus (**6d**) en leg deze gelijk op een bordje. Houdt de groente warm in een oven van 80 graden
7. Doe de resterende teriyaki saus (**6d**) 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 (**6b**) naast de entrecote.
9. Maak het gerecht af met de warme teriyakisaus, sesamcrunch (**1i**) en koriander (**3p**).

## Cremeux van passievrucht

1. Haal het kokosijs (**4b**) uit de vriezer en leg deze 10 minuten van tevoren in de koelkast.
2. Leg de cremeux (**4a**) en ijs op een bord. Leg de sinaasappelkaramel (**4d**) en dotjes hangop (**4f**) ertussen.
3. Steek de klets kopjes (**4c**) in het ijs en cremeux.
4. Bestrooi het geheel met de limoenblad poeder (**4e**).