

Social Deal @ Home Menu

4 gangen thuis menu

Lieve gasten,

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

Veel succes en alvast eetsmakelijk!

Hollandse garnalen

Blini, crème fraîche

Aardappelsoep

Truffelroom, poeder van eekhoortjesbrood

Extra tussengerecht (+9,50)

Ravioli van eekhoortjesbrood

Parmezaan, spinazie

Gekonfijte krokante boerderij-eend

Rode kool, knolselderij, vossenbessen

Of

Grote garnalen

Kimchi, basmatirijst, koriander (+7,50)

Of

Teppanyaki, van Black Angus entrecote

Japanse aardappelsalade, shiitake, bosui, teriyaki (+9,50)

Grand cru chocolade

Witte chocolade parfait, gekarameliseerde ananas

Ingrediëntenlijst

Product	
<i>Voorgerecht</i>	
Hollandse garnalen	Koeling
Blini's	Koeling
Crème fraîche met ei	Koeling
Bieslookolie	Koeling
Crème fraîche	Koeling
Zakje bieslook, frisse, zuring	Koeling

<i>Soep</i>	
Aardappelsoep	Koeling
Paddenstoelen gemend	Koeling
Truffelroom	Koeling
Eekhoortjesbrood poeder	Aanrecht

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

<i>Hoofdgerecht</i>							
Eendenbout	Koeling		Grote garnalen	Koeling		Entrecote	Koeling
Eigen jus	Koeling		Kimchi	Koeling		Aardappelsalade	Koeling
Rode kool	Koeling		Basmatirijst	Koeling		Shiitake, bosui	Koeling
Knolselderij puree	Koeling		Zakje koriander	Koeling		Teriyaki saus	Aanrecht
Gepofte appel	Koeling		Tom-ka saus	Koeling		Sesamolie	Aanrecht
Vossenbessen	Koeling					Sesam crunch	Aanrecht
Eendenbout	Koeling					Zakje koriander	Aanrecht

<i>Dessert</i>	
Witte chocolade parfait	Vriezer
Witte chocolade crème	Koeling
Ananas met specerijen karamel	Koeling
Kletskop	Aanrecht

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 80 graden.
2. In de oven, leg hier de borden die u wilt gebruiken om deze warm te houden. Niet het voorgerecht bord.
3. Zet een grote pan met water op het vuur. Zodra deze kook zet het vuur uit.

Hollandse garnalen

1. In de voorverwarmde oven, maak de blini's lauwwarm.
2. Leg op het bord de lauwwarme blini's. Leg hierboven op de crème fraîche met ei en de Hollandse garnalen.
3. Knip van het spuitzakje crème fraîche het puntje af. Spuit tussen de garnalen en op het bord kleine dotjes.
4. Maak het gerecht af met de bieslook olie en de kruiden.

Aardappelsoep

1. Giet de soep in een steelpan, en breng dit tegen de kook aan.
2. In een koekenpan met een scheutje olijfolie, bak de paddenstoelen ongeveer 1 minuut. Strooi een beetje peper en zout over de paddenstoelen.
3. Leg in de soepkom de gemengde paddenstoelen met hiernaast de truffel room.
4. Strooi de eekhoorntjesbrood poeder over de truffel room en paddenstoelen.
5. Eventueel: schuim de soep op met een staafmixer.
6. Giet de soep in aan tafel over de paddenstoelen.
7. **Leg de eendenbout, in het zakje, op een bakplaat in de oven om warm te worden.**

Extra: Ravioli van eekhoorntjesbrood

1. Leg het zakje van de spinaziecrème voor 10 minuten in het warme water, zet het vuur uit.
2. Kook de ravioli 2 minuten.
3. Smelt de boter in een koekenpan, zet het vuur uit.
4. Leg de ravioli in de boter samen met de Parmezaan zorg ervoor dat de ravioli volledig bedekt is in de boter en Parmezaan.
5. Leg de ravioli 's op het bord. En maak eventueel af met de achtergebleven boter.

Gekonfijte krokante boerderij-eend

1. Leg de eendenbout op de huidkant in een koude koekenpan op laag vuur. En bak de huid krokant gedurende 10-15 minuten op een laag vuur.
2. Breng de pan met water weer aan de kook en zet het vuur uit! Leg de zakjes rode kool en knolselderijpuree in de pan voor 10 minuten.
3. Giet het bakje jus in een steelpannetje. Breng dit tegen de kook aan.
4. Verwarm ondertussen de appel in de magnetron voor 1 minuut, leg daarna de vossenbessen hier bovenop, houdt deze eventueel warm in de oven.
5. Leg alle ingrediënten op het bord en maak af met de warme jus.

Grote garnalen

1. Verwarm de pan water weer tot ongeveer 80/ 90 graden en zet het vuur uit!!
2. Leg het zakje met garnalen gedurende maximaal 10 min in het warme water
3. Verwarm de kimchi al roerend tot lauwwarm in een steelpannetje.
4. Verwarm de Tom-Ka saus. Eventueel: Schuim de saus op met een staafmixer.
5. Verwarm de rijst gedurende 1 minuut in de magnetron.
6. Leg de kimchi in het midden van het bord, leg de garnalen hier bovenop.
7. Maak het gerecht af met de Tom-Ka saus en de koriander.
8. Serveer de rijst apart.

Teppanyaki van Black Angus entrecote

1. Verhit een koekenpan (geen olie) op hoog vuur.
2. Haal de entrecote uit het zakje, dep deze droog met een keukenpapiertje.
3. Rol de entrecote door een scheutje olie.
4. Bak de entrecote gedurende 1 minuut aan beide kanten in een hete pan. Leg de entrecote in aluminiumfolie om te rusten.
5. 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
6. 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.
7. 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.
8. Maak het gerecht af met de warme teriyakisaus, sesamcrunch en koriander.
9. Haal de witte chocolade parfait uit de vriezer en leg in de koeling.

Grand cru chocolade

1. Snij het zakje met ananas open. Doe het sap in een anti-aanbak pan en hou de ananas nog even apart. Kook het sap in op middelhoog vuur, tot het gaat karamelliseren.
2. Doe de ananas bij de pan in en kook nog even goed door, totdat de ananas verwarmt is.
3. Stort de witte chocolade parfait op het bord. Knip het puntje van het zakje met witte chocolade crème en maak kleine dotjes. Maak af met de rest van de ingrediënten