



Bereiding

Onze menu's zet u in een handomdraai op tafel. Volg onderstaande instructie en u waant zich als vanzelf bij de Heeren.

Sorteer de ingrediënten per gerecht. De ingrediënten zijn opvolgend genummerd. Verwarm alvast de oven voor op 180° C.

BROODJE

Bak de (voorgebakken) broodjes in 5 minuten af en serveer met de romboter, bij voorkeur op een houten plank. Laat de oven evt. aan staan voor het hoofdgerecht.

MAKREEL RILETTE (Menu I)

Maak een veeg in het midden van het bord met een lepel van de rode curry mayonaise. Steek of leg de makreelrilette in het midden van het bord op de mayonaise. Steek hier de wontonvellen in en leg de suikersla en radijs erbij.

BURATTA (vegetarisch) (Menu II)

Plaats de suikersla op een bord of kleine saladekom. Verdeel hier de tomaatjes, radijs, komkommer en buratta over. Schep de citrusdressing hier over en serveer met de toast.

EEND (Menu I)

Verwarm de oven voor op 180° C als u deze had uitgezet. Plaats de pommes fondant, knolselderij en geroosterde asperges op een bakpapier op een ovenschaal of plaat en verwarm dit voor +/- 8 minuten. Bak de eend goudbruin aan +/- 3 minuten per kant (de eend is al voorgegaard u hoeft alleen te zorgen dat deze warm wordt). Verwarm ondertussen de portjus in een klein sauspannetje totdat deze warm is. Snij de eend in plakjes en leg deze midden op het bord, serveer hier de groenten omheen en schep als laatste de portjus erover.

ARTISJOK (Menu II)

Verwarm de oven voor op 180° C als u deze had uitgezet. Plaats de artisjok en asperges op een bakpapier in een ovenschaal of plaat en verwarm dit voor +/- 8 minuten. Verwarm de orzo (pasta) in een pannetje met een heel klein beetje water, schep dit voorzichtig om tot het warm is. Serveer de orzo op het bord met daarop de artisjok en asperges.

DESSERT (Menu I & II)

Plaats het chocoladetaartje op het bord.

KOFFIE

Zet een kopje lekkere koffie en leg de cocosmacron op en schaalpje. Zet heerlijke muziek van Ludovico op en geniet!