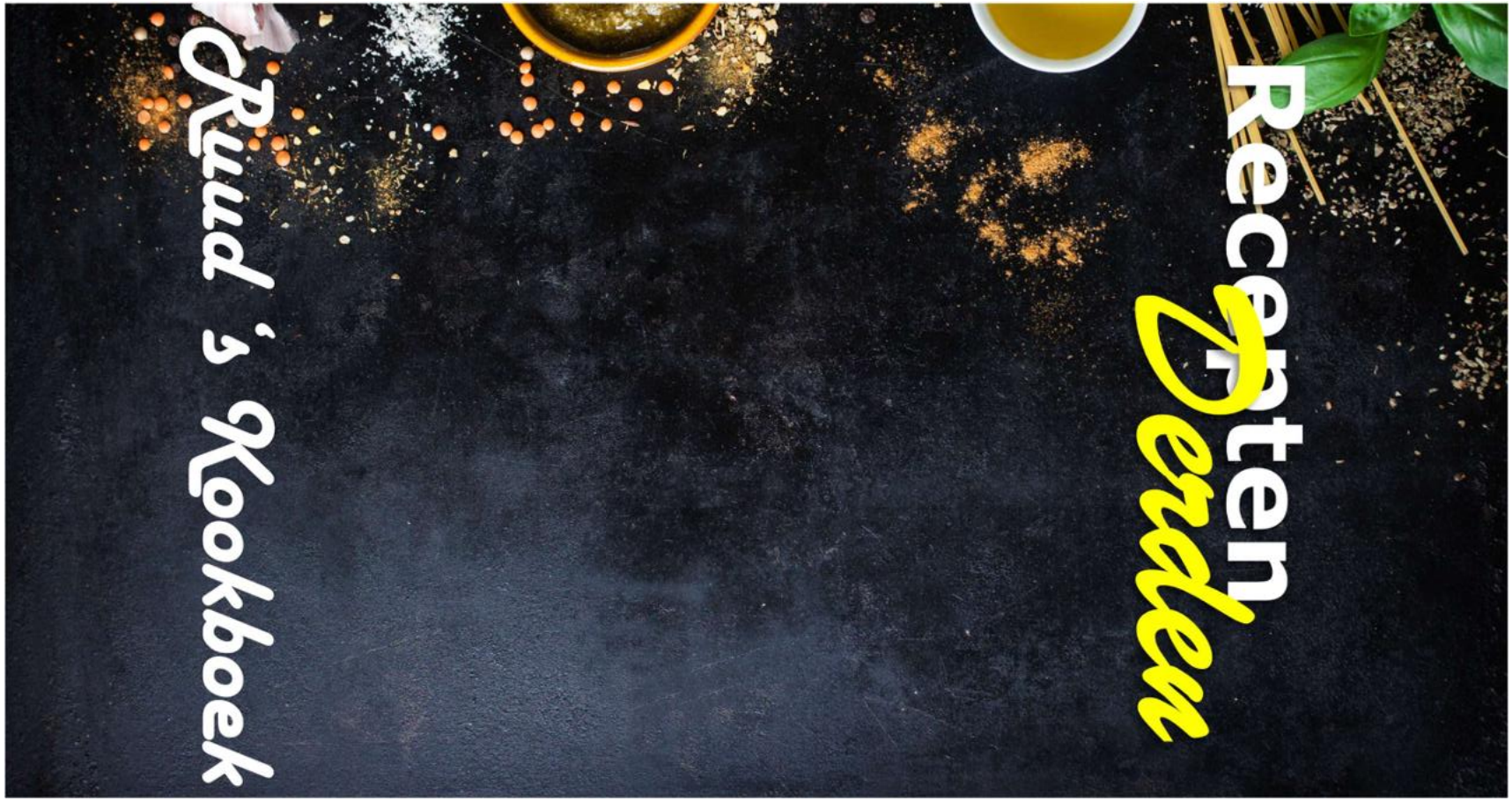

December en Kerst

(CookLikeAChef.nl)

COOK LIKE A CHEF

DECEMBER EN KERST

Beste thuischef,

Wij wensen jullie een bijzonder diner, met ons menu voor bij je thuis.
De bereiding is niet moeilijk. Lees eerst de instructies aandachtig door en bekijk de korte video's.
Daarop zie je hoe je je borden sterwaardig op kunt maken.
Zie: www.cooklikeachef.nl

Een punt van aandacht:

Wij zijn allerlei alternatieven aan het testen voor de gebruikte bakjes.
De bakjes zijn bijzonder geschikt voor hergebruik. Ze zijn ook hittebestendig.

In geval van (kook)nood is het team van Cook like a chef van 17.00 en 20.00 bereikbaar op 06 50 63 39 23.
Bel a.u.b. niet naar de restaurants.

Wij wensen je prettige feestdagen en een heel fijn en ontspannen diner,

Hartelijke groet,

De Librije, Parkheuvel, de Lindehof en het team van Cook Like a Chef

COOK LIKE A CHEF

DECEMBER EN KERST

MENU

VOORGERECHT DE LIBRIJE
Rauw gemarineerde zalmforel,
amandelsherry, maggiplant

TUSSENGERECHT PARKHEUVEL
Bresse Kip ravioli, langoustines,
bospaddenstoelen, kreeftensaus

HOOFDGERECHT DE LINDEHOF
Kwartel rouleau, Surinaamse potpourri,
spitskool rendang

NAGERECHT DE LIBRIJE
Losgeslagen appeltaart

1

RAUW GEMARINEERDE ZALMFOREL, AMANDELSHERRY, MAGGIPLANT

INGREDIENTEN

Zalmforel, Limoen, Zure Pompoen, Maggiplantcrème Citroencrème Pompoenpitten, Sherrysaus, Maggiplant-olie, Kruiden



VOORBEREIDING

1. Zet alvast voor het nagerecht de vanilleparfait en de kaneelstokken-mousse in de vriezer.
2. Maak de zalmforel op smaak met limoenrasp, een beetje sap van de limoen en wat zout.

LET OP: De hoeveelheid ingrediënten is wat meer dan je nodig hebt voor een fraaie opmaak. Je kunt de foto/video als leidraad nemen. Lees alle instructies eerst goed door.

BORD OPMAKEN

1. Schep 3 lepels aangemaakte zalmforel op het bord.
2. Leg een gemarineerd plakje pompoen op de vis
3. Knip een klein schuin puntje (ongeveer 3 mm) van de onderkant van de spuitzakken.
4. Spuit stipjes maggiplantcrème en citroencrème op het bord.
5. Verdeel de pompoenpitten over het bord.
6. Leg de kruiden op het plakje pompoen.
7. Verdeel 3 lepels sherrysaus over het bord.
8. Druppel een eetlepel maggiplantolie over het bord.

2

BRESSE KIP RAVIOLI, LANGOUSTINES, BOSPADDENSTOELEN, KREEFTENSAUS

INGREDIENTEN

Langoustines, Ravioli, Paddestoelenjus, Kreeftensaus, Paddenstoelen, Bieslook, Knoflook



VOORBEREIDING

1. Zet 3 (steel)pannetjes en een koekenpan klaar. Niet genoeg pannen? Verwarm de ingrediënten en houd deze op temperatuur.
2. Kreeftensaus opwarmen, mag even koken. Klop schuimig met garde of staafmixer
3. Paddenstoelen verwarmen tot lauwwarm.
4. Verwarm de jus
5. Laat de koekenpan goed heet worden en verhit de olie. Bak de langoustine 1 minuut aan op eén kant en dan kort op de andere kant. Breng op smaak met een klein beetje zout en peper.
6. Verwarm de ravioli in kokend water met zout en een beetje olie gedurende 1,5 minuut tot de ravioli beetgaar is.

BORD OPMAKEN

1. Schep de paddestoelen op het midden van het bord. Druk met de lepel licht aan.
2. Leg de ravioli op de paddestoelen.
3. Leg op de ravioli twee gebakken langoustines.
4. Schep wat gevogeltejus erop.
5. Schuim de kreeftensaus kort op met een garde of staafmixer.
6. Schep de kreeftensaus om het gerecht.
7. Maak het gerecht af met bieslook.

3

KWARTEL ROULEAU, SURINAAMSE POTPOURRI, SPITSKOOL RENDANG

INGREDIENTEN

Kwartelpootje in jus, Rouleau, Rendang, Groenten, Kruiden, Surinaamse potpourri



VOORBEREIDING

1. Zet 3 (steel)pannetjes en een koekenpan klaar. Niet genoeg pannen? Verwarm de ingrediënten en houd deze op temperatuur.
2. Verwarm de rendang.
3. Verwarm de groente.
4. Verwarm de potpourri.
5. Verwarm de borden in de oven op 80 graden Celsius zodat deze warm zijn als je de borden opmaakt. Dit kan ook door de borden in heet water te leggen.
6. Verwarm de kwartelpootjes in de jus.
7. Haal de rouleau uit de folie en bak in boter rondom bruin zodat het krokant van buiten en warm van binnen is (de rouleau is al voorgegaard, dus niet te lang).

BORD OPMAKEN

1. Leg de rouleau op het bord
2. Maak met behulp van 2 lepels een quenelle van spitskool rendang. Leg deze speels naast de rouleau.
3. Schep 2 royale lepels potpourri ertussen.
4. Zet het kwartelpootje er tegenaan.
5. Leg de boontjes en de worteltjes bovenop de potpourri.
6. Leg de kruiden bovenop de groentes en schep er een lepel jus omheen.

4

LOSGESLAGEN APPELTAART

INGREDIENTEN

Appel Vanillestokjes Boerenjongens Kaneelstokken mousse Vanilleparfait Crumble Steranijs



VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en de vanilleparfait en kaneelstokken mousse uit de vriezer. Leg de kaneelstokken vast op het bord.
2. Schep 2 lepels crumble op het bord.
3. Plaats de vanilleparfait op de crumble.
4. Bak de appels in een koekenpan met boter.

BORD OPMAKEN

1. Maak het gerecht af met 1 vanillestok, de steranijs, de appels en de boerenjongens zoals op de foto.
2. Wacht een paar minuten tot de parfait en de kaneelstokken ontdooit zijn en serveer.


Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl