



Restaurant

MAES 21

BAARLO

Echte
Mense
Echt
Scht



| KERSTDINER - OPWARMINSTRUCTIES |

De producten zijn genummerd zoals hieronder beschreven. Regelmatig staat er aangegeven dat een zakje in warm water gelegd moet worden. Warm water is water dat net kookt (+/- 90C). Zorg dat dit +/- 90C blijft, houd het dus goed warm. De producten die in de oven worden opgewarmd mogen met het bijgeleverde schaalpje in de oven. De oven mag standaard op 180 graden staan.

| VOORGERECHTEN |

Broodjes

Bak de broodjes in de oven af voor 10 minuten.

V1. Geroosterde tonijn (V1.1), romige fregula (V1.2), bergamotgel (V1.3), krokante wilde rijst (V1.4) en XO saus (V1.5) .

De tonijn is bedoeld om rauw te eten. Haal de tonijn (V1.1) uit het bakje. Om het gerecht zo mooi mogelijk op te kunnen maken, is het aan te raden de tonijn in dunne plakjes te snijden. Leg deze daarna op een bord. Verdeel de romige fregula (V1.2) en plaats deze aan de linker en de rechterzijde van de tonijn. Verdeel de bergamotgel (V1.3) en de XO saus (V1.5) in dotjes met een theelepels op de tonijn en op het bord. Verdeel de wilde rijst (V1.4) over het gerecht.

V2. Wildzwijn pastrami (V2.1), pompoen puree (V2.2), pompoen stukjes (V2.3), kingboleet (V2.4), sesamkletskep (V2.5) en rode ui (V2.6).

Haal de wildzwijn pastrami (V2.1) uit de verpakking en leg deze mooi op een bord. Verdeel de pompoenpuree (V2.2) met een theelepels in dotjes over de pastrami. Verdeel daarna de pompoenstukjes (V2.3) en de kingboleet (V2.4) over de pastrami en maak af met de sesamkletskep (V2.5) en de rode uien (V2.6).



Wildzwijn pastrami



Geroosterde tonijn