



Restaurant

# MAES 21

BAARLO

Echte  
Mense  
Echt  
Scht



**V3. Gepofte knolselderij (V3.1), gemarineerde shiitake (V3.2), crème van gerookte knoflook (V3.3) en crème van gebakken bloemkool (V3.4), gebrande hazelnoten (V3.5) en gele biet (V3.6).**

Zet de knolselderij (V3.1) 3 minuten in de oven (voorverwarmd op 180 graden). Dit is om de kou er af te halen, het voorgerecht wordt koud gegeten. Zet een pannetje warm water op het vuur (niet koken!) en leg het zakje knoflookcrème (V3.3) er 3-4 minuten in. Leg de gepofte knolselderij (V3.1) op een bord en verdeel de gemarineerde shiitake (V3.2) over de knolselderij. Knip een puntje van het spuitzakje bloemkoolcrème (V3.4) en verdeel deze in dotjes op de knolselderij en op het bord. Verdeel de gebrande hazelnoten (V3.5) en de gele biet (V3.6) over het gerecht. Verdeel de crème van knoflook (V3.3) met een lepel rondom het gerecht.



**Gepofte knolselderij.**

| SOEPEN |

**S1. Krachtige gevulde vissoep (S1.1) met garnaltjes en gerookte zalm (S1.2)**

Warm de soep (S1.1) op in een pannetje voor ongeveer 5-6 minuten op halfhoog vuur. Let goed op dat de soep net niet kookt. Leg de garnaltjes en de gerookte zalm (S1.2) in een kom en schenk daarna de warme soep er overheen.

**S2. Rijkelijk gevulde bospaddenstoelensoep.**

Warm de soep (S2.1) op in een pannetje voor ongeveer 5-6 minuten op halfhoog vuur. Let goed op dat de soep net niet kookt. Schenk de soep in een kom.