



Restaurant

MAES 21

BAARLO

Echte
Mense
Echt
Scht



| HOOFDGERECHTEN |

Zet alvast een pan met warm water op het vuur. Breng deze net aan de kook (+/-90C) en houdt deze warm. Verwarm de oven alvast voor op 180 graden. **TIP:** Wil je graag dat het gerecht iets langer warm blijft aan tafel zet dan je borden 2/3 minuutjes in de voorverwarmde oven. Haal ze met een droge doek of ovenwant uit de oven!

H1. Hertsukade met wildjus (H1.1) en garnituren (G1/2/3).

Let op: de wildjus zit in het zakje met hertsukade. Leg het gesloten zakje met hertsukade & jus (H1.1) in de pan voor 15 minuten. De garnituren worden apart uitgelegd onder het kopje garnituren. Verdeel eerst de garnituren op het bord en haal daarna de sukade uit het zakje en verdeel de saus over het vlees en op het bord.

H2. Dorade (H2.1) met romige witte wijn-/botersaus (H2.2) en garnituren(G1/2/3).

Zet de dorade met het bijgeleverde bakje in de oven voor 6 minuten. Warm de romige witte wijn/botersaus op in een pannetje. De garnituren worden apart uitgelegd onder het kopje garnituren. Verdeel eerst de garnituren op het bord en haal daarna de dorade uit het bakje en verdeel de saus over de vis en op het bord.

H3. Witlof tarte tatin (H3.1) wittewijnsaus met peterselie (H3.2) en garnituren (G1/2/3).

Haal de witlof tarte tatin uit het plastic bakje en plaats hem met het aluminium schaalpje in de oven voor 8 minuten. Warm de wittewijnsaus op in een pannetje. De garnituren worden apart uitgelegd onder het kopje garnituren. Verdeel eerst de garnituren op het bord en haal daarna de witlof uit het bakje en verdeel de saus over de witlof en op het bord.

Dit is een voorbeeldfoto van de sukade, deze opmaak kan bij alle gerechten gebruikt worden.

