



Restaurant

MAES 21

BAARLO



| GARNITUREN |

G1. Knolselderij-/zoete aardappelpuree.

Leg de gesloten zak puree in de pan met water en warm deze voor 7 minuten op.

G2. Gebakken polenta met rode ui en bosui.

Zet de gebakken polenta (G2) met het bijgeleverde bakje in de oven voor 6 minuten.

G3. Groentemix van knolselderij, bospeen, gele biet (G3.2) & witlof (G3.1).

Leg de gesloten zak met groentemix (G3) in de pan met water en warm deze op voor 5 minuten.

Tip: *Knip een punt van het zakje puree (G1) open en knijp de puree uit in een grote dot smeer met de onderkant van een lepel de puree uit in een halve maan en verdeel daar de groentemix (G3.1 & G3.2) op. Leg de polenta (G2) net naast de puree.*

Tip: *Haal alvast de kaas voor het kaasplankje uit de koelkast om ze op temperatuur te laten komen.*

| GRAND DESSERT |

Pure chocolade brownie met gekonfijte ananas, witte chocolade mousse & home made naked snicker.

Verdeel al het lekkers op een bord na eigen creatie en smullen maar!

Tip: *Bak de brownie 3 minuutjes af in de oven op 180 graden.*

| KAASPLANK |

3 heerlijke kazen met appelstroop, kletzenbrood en druiven.

Leg het kletzenbrood op een ovenschaaltje en plaats het 3 minuten in de oven.

Verdeel de kazen op een bordje, maak af met de garnituren en smullen maar!