



SERVEER- EN BEREIDINGSWIJZE

Om te beginnen zet je een grote pan met ruim water op en verwarm je de oven voor op 180°C.

Voorgerecht

Schep de gerechtjes op een passend bord per persoon. Doe de pestosaus op het carpaccio gerechtje. Een leuke suggestie is bijvoorbeeld om de gerechtjes op een schaal op tafel te zetten. Zo kan iedereen zijn favoriete gerechtje pakken.

Soep (Alleen bij 4-gangen menu)

Doe de licht gebonden kerrie soep vanuit de vacuümzak in een passende pan. Verwarm op zacht vuur tot het kookt. Roer regelmatig in de soep. Schep de soep in de kommetjes of borden.

Hoofdgerecht

Zet als eerste het aluminiumbakje met de parelhoenfilets en de wedges in de oven, gedurende +/- 15 minuten op 180°C.

Laat de knolselderij puree en de bospaddenstoelensaus in de gesloten vacuümzakjes in het water zakken.

Houdt het water tegen de kook aan gedurende 6 á 10 minuten.

Haal de vacuümzakjes uit het water, knip de zakjes van de knolselderij puree en de bospaddenstoelen saus open en doe deze gerechtjes in een aparte steelpan of bakje. Schud en roer de gerechtjes even door, zodat de saus en de smaken goed kunnen vermengen.

Haal de parelhoenfilet en de wedges uit de oven. Controleer of de parelhoenfilets gaar zijn. Zo niet, zet het nog ongeveer 2 minuutjes terug in de oven.

Verdeel de knolselderij puree over de borden met daar bovenop de parelhoen filet en de bospaddenstoelensaus er naast.

Het gerecht is zo klaar om te serveren en kan op tafel gezet worden met de wedges.

Dessert

Schep de gerechtjes voorzichtig op een bord met een taartschep. Schep de speculaas kruim op de vanille pudding. En de gerechtjes zijn klaar om te serveren.



SERVEER- EN BEREIDINGSWIJZE EXTRA SUGGESTIES

Bruin rustiek brood

Zet de oven op 220°C. Bak het brood +/- 8 minuten af.
Laat het brood even afkoelen. Snijd het brood in stukken, serveer daarna met de kruidenboter.

Wit rustiek brood met tijm en kruidenboter

Zet de oven op 220°C.
Snijd het brood schuin in aan de bovenkant met een scherp mes (*zorg ervoor dat u niet helemaal tot de bodem snijdt*), vul de inkeping met takjes tijm en overgiet het brood met de olijfolie. Bak het brood +/- 8 minuten af.
Serveer daarna met de kruidenboter.

Spinazie kaas burger met champignon, stukjes brie en een roomsaus

Zet de oven op 220°C. Zet het aluminiumbakje met de spinazie burger in de oven gedurende +/- 10 minuten. Laat de dichte vacuümzak met de saus in een pan met warm water glijden gedurende 10 minuten. Knip het zakje met de saus open en doe de saus in een pan, roer dit nog even door. Serveer daarna de spinazie burger op een bord met de champignons en giet de saus er over.

Paddenstoelen burger met groenten, tijm en romige champignonsaus

Zet de oven op 220°C. Zet het aluminiumbakje met de paddenstoelen burger in de oven gedurende +/- 10 minuten. Laat de dichte vacuümzak met de saus in een pan met warm water glijden gedurende 10 minuten. Knip het zakje met de saus open en doe de saus in een pan, roer dit nog even door. Serveer daarna de paddenstoelen burger met de groenten op een bord en giet de saus er over.

Zalmfilet uit de oven met cerise tomaatjes en mosterdsaus

Zet de oven op 220°C. Zet het aluminiumbakje met de zalmfilet in de oven gedurende +/- 12 minuten. Laat de dichte vacuümzak met de saus in een pan met warm water glijden gedurende 10 minuten (*niet in kokend water, maar warm water*). Knip het zakje met de saus open en doe de saus in een pan, roer dit nog even door. Serveer daarna de zalmfilet op een bord en giet de saus er omheen.

Gemarineerde kippenpoot met potje appelmoes

Zet de oven op 200°C. Doe de kippenpoot in de oven gedurende 10 minuten.
Haal de kippenpoot uit de oven en leg hem op een bord. Serveer daarnaast de appelmoes.



SERVEER- EN BEREIDINGSWIJZE EXTRA SUGGESTIES

Gemarineerde Spareribs

Zet de oven op 220°C. Zet het aluminiumbakje met de ribbetjes in de oven gedurende +/- 10 minuten. Daarna overgieten met de marinade en nog een drietal minuutjes terug in de oven. Serveer daarna in een schaal of op een bordje.

Gemarineerde Speklapjes met paprikasaus

Zet de oven op 220°C. Zet een pan met ruim water op, breng aan de kook.

Verwarm de speklapjes gedurende 10 minuten in de oven.

Laat de vacuümzak met de saus in de pan met warm water glijden en houdt het tegen de kook aan gedurende 10 minuten. Doe de saus in een steelpan, roer dit even door.

Dresseer de speklapjes op een bord en giet de saus rond de speklapjes met een lepel, strooi daarna de gesneden basilicum over het gerecht.

Verse Boerderij friet met fritessaus

Zet de frituurpan op 180°C en laat op temperatuur komen.

Frituur de voorgebakken verse friet gedurende +/- 5 minuten goudbruin in de frituur of +/- 15 minuten in de Airfryer.

Bestrooi de friet met zout naar keuze. Serveer deze op een bord of in een schaal met de fritessaus.