



# 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. Een leuke suggestie is bijvoorbeeld om de gerechtjes op een schaal op tafel te zetten. Zo kan iedereen zijn favoriete gerechtje pakken.

Doe pestodressing op de carpaccio met een kleine lepel.

Knip een puntje van het kleine spuitzakje af en spuit de basilicummayonaise over het gerookte zalm gerechtje en als laatste de gerookte spekjes op de gebraden kalfsvlees.

## **Soep (Alleen bij 4-gangen menu)**

Doe de spinazie 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

Doe als laatste net voor het serveren de kruiden croutons in de kommetjes.

## **Hoofdgerecht**

Zet als eerste het aluminiumbakje met de boerderij hoen in de oven, gedurende +/- 18 minuten op 180°C.

Laat de asperges, krielaardappeltjes en de bearnaisesaus saus in de gesloten vacuümzakjes in het water zakken.

Houdt het water tegen de kook aan gedurende 10 á 12 minuten.

Haal de vacuümzakjes uit het water, knip de zakjes van de asperges, aardappeltjes en de bearnaisesaus 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 boerderij hoen uit de oven. Controleer of de boerderij hoen gaar is. Zo niet, zet het nog ongeveer 5 minuutjes terug in de oven.

Verdeel de asperges en de aardappeltjes over de borden met daarboven op de boerderij hoen en de bearnaisesaus er om heen.

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

## **Dessert**

Schep de gerechtjes voorzichtig op een bord met een taartschep. Doe de meringue op de aardbeienpudding en schep de vanillesaus over de spekkoek.

Het dessert kan nu geserveerd worden.



# SERVEER- EN BEREIDINGSWIJZE EXTRA SUGGESTIES

## **Bruin rustiek brood**

Zet de oven op 220°C. Bak het brood +/- 12 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 +/- 12 minuten af. Serveer daarna met de kruidenboter.

## **Groenten burger met tomaten-basilicumsaus**

Zet de oven op 220°C. Zet het aluminiumbakje met de groenten 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 groenten burger op een bord 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 op een bord en giet de saus er over.

## **Gegrilde zalmfilet met blanke botersaus**

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.



# 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.

## **Grote garnalen in huisgemaakte kruidenboter**

Zet de oven op 220°C. Zet het aluminiumbakje zonder deksel met de garnalen in de oven gedurende +/- 10 minuten. Serveer daarna in een schaal of op een bordje. Strooi als laatst de verse kruiden over de garnalen.

## **Champignons in huisgemaakte kruidenboter**

Zet de oven op 220°C. Zet het aluminiumbakje zonder deksel met de champignons in de oven gedurende +/- 10 minuten. Serveer daarna in een schaal of op een bordje. Strooi als laatst de verse kruiden over de champignons.

## **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.