



SERVEER- EN BEREIDINGSWIJZE

Om te beginnen zet een grote pan met ruim water op en zet de oven op 200°C.

Voorgerecht

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

Soep

Doe de romige pompoen soep vanuit de vacuümzak in een passende pan. Verwarm op zacht vuur tot het kookt. Schep de soep in de kommetjes en verdeel de pecorino ook over de kommetjes samen met de filodeeg.

Tussengerecht

Zet het bakje met de zalm en de knolselderij taart in de voorverwarmde oven gedurende 8 minuten. Laat daarna de gesloten zakjes met de truffel saus in het water zakken gedurende 8 minuten.

Haal de zakjes uit het water en knip ze open. Doe de inhoud van de zakjes ieder in een apart pannetje.

Leg de knolselderij taart eerst in het midden van het bord met daarbovenop de zalm en giet de truffel saus eromheen.

Hoofdgerecht

Zet als eerst het aluminium bakje met de herten biefstuk en de duchesse aardappels in de oven, gedurende +/-15 minuten. Laat de schorseneren en de wild-bramensaus in de gesloten vacuümzakjes in het water glijden. Houdt het water tegen de kook aan gedurende 8 minuten.

Haal de herten biefstuk en de duchesse aardappels uit de oven.

Haal ook de vacuümzakjes uit het water, knip de zakjes van de schorseneren en wild-bramensaus open en doe deze allemaal in aparte pannen. Schud of roer de gerechtjes even door, zodat de smaken goed kunnen vermengen.

Dresseren op het bord

Laat de schorseneren even uitlekken in een zeef en leg het in het midden van het bord. Plaats daarboven op de hertenbiefstuk en leg de duchesse aardappel boven aan het bord. Schep de wild-bramensaus rondom de rand van het bord. Het gerecht is nu klaar om opgediend te worden.

Dessert

Schep de gerechtjes voorzichtig op een bord. Doe de lange vinger op de mascarpone met mango passievrucht en schep met een lepel de honing tijmsaus over de gepocheerde peer met gorgonzola. De gerechten zijn nu 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.

Gemarineerde Spareribs

Zet de oven op 200°C. Zet het aluminiumbakje met de ribbetjes in de oven gedurende +/- 10 minuten. Daarna overgieten met de marinade en nog 3 minuutjes terug in de oven.
Serveer daarna in een schaal of op een bordje.

Gemarineerde Speklapjes met paprikasaus

Zet de oven op 200°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.

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.

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.