



BuitenHuis

Restaurant

Afhaal keuzemenu januari

Instructie voorgerechten

Terrine eend met geroosterde schorseneren, huisgedroogde tomaat, crème sesam en rucola



1. Leg de plak met eenden terrine links iets uit het midden op het bord.
2. Leg de schorseneren er schuin in een lijn naast.
3. Meng de rucola met de dressing en leg dit in een klein bolletje boven de terrine.
4. Knip een hoekje van het zakje met sesam crème en spuit hier 5 stippen naast de schorseneren.
5. Leg de gedroogde tomaat en bundelzwam bovenop de schorseneren.

Geschroeide tonijn, crème wasabi, gelei soja, wakame, soja boontjes en chips lotus



1. Leg de plakjes tonijn in drieën op het bord.
2. Leg de gelei er tussenin.
3. Verdeel de wakame en leg deze tegen de tonijn aan.
4. Knip een hoekje van het zakje wasabi crème en spuit hier 5 stippen tussen de items op bord.
5. Strooi de sojaboontjes over de tonijn heen.
6. Steek de chipjes van lotus ertussen.

Instructie voorgerechten

Panna cotta zoete aardappel en gezouten pinda, miso yuzu, gel balsamico en geroosterde zilverui



- (1) *Vouw het plastic opzij van de panna cotta. Plaats een bord bovenop het bakje en draai het bordje met bakje en al om. Verwijder het bakje en het plasticje van de panna cotta.*
- (2) *Knip een puntje van het zakje miso yuzu en spuit 4 strepen op bord.*
- (3) *Meng de rucola met de dressing en leg deze rondom de panna cotta.*
- (4) *Leg op de rucola de zilverui en bospeen op.*
- (5) *Steek 2 chipjes truffelaardappel in de panna cotta.*

BuitenHuis brood

- *Verwarm de oven voor op 180 graden.*
- *Bak vervolgens het brood voor 12 minuten af.*
- *Snijd de boter in gewenste vorm en serveer deze op een bordje of in een schaalje.*

Instructie tussengerechten

Romige pastinaaksoep, huisgerookte zalm en kerrieolie



1. Knip de zak met pastinaaksoep open en giet deze in een pan.
2. Breng deze aan de kook.
3. Leg ondertussen de gerookte zalm in het soepbord.
4. Schep vervolgens de soep in het bord.
5. Strooi hier de cress overheen.
6. Knip een klein hoekje van de kruidenolie en strooi deze ook over de soep.

Ravioli hert met jeneverbessaus en gefrituurde knolselderij



1. Breng een pan met water aan de kook. Kook de ravioli's voor 4 minuten.
2. Giet het bakje jeneverbessaus ook in een pan. Verwarm deze ook tot ongeveer 80 graden.
3. Als de ravioli's klaar zijn giet ze dan af of schep ze vanuit het kookvocht direct in de pan met saus.
4. Verwarm de ravioli's nog een minuut door in de saus. Schep ze vervolgens in een bord met saus en al.
5. Leg op elke ravioli wat gefrituurde knolselderij en een takje cress.

Instructie hoofdgerechten

Gebakken diamanthaas, stampot witte kool en gepofte paprika, groene asperge en saus zwarte knoflook



1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
 2. Schuif als eerste het bakje met stampot in de oven voor 3 minuten.
 3. Schuif daarna de groenten en vlees er voor 7 minuten bij.
 4. Verwarm ondertussen de jus in een pannetje.
 5. Schep als eerste de stampot midden op bord. Leg de groenten ernaast.
 6. Snijd de diamanthaas in dunne plakjes
 7. Steek 2 chipjes in de stampot.
 8. Schenk de jus voor het vlees of serveer apart.
-

Dorade, kruidenrisotto, mini venkel, bosui saus gerookte paprika



1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Schuif als eerste het bakje met risotto in de oven voor 3 minuten.
3. Schuif vervolgens de groenten er voor 2 minuten bij. Schuif vervolgens de vis er voor 5 minuten bij.
4. Verwarm ondertussen de saus in een pannetje.
5. Schep als eerste de risotto midden op het bord. Leg vervolgens de groenten ernaast.
6. Leg vervolgens de vis tegen de risotto aan. Schep de saus ervoor of serveer apart erbij.

Instructie hoofdgerechten

Quinoa met rouleaux Chinese kool, gegrilde kruidenzwam, pastinaak en jus gepofte witte ui



1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
 2. Schuif het bakje met quinoa en Chinese kool voor 3 min in de oven.
 3. Schuif vervolgens het bakje met overige groenen er voor 7 min bij.
 4. Verwarm ondertussen de saus in een pannetje.
 5. Schep als eerste de quinoa midden op het bord en zet de chinese kool ernaast.
 6. Verdeel de overige groenten in een lijn over het gerecht
 7. Leg er chipjes van aardpeer op.
 8. Schep de saus ervoor of serveer apart.
-

Instructie desserts

Bavaroise van kaneel met kweepeervulling, sorbet van bloedsinaasappel en crumble witte chocolade



1. Schep als eerst de crumble witte chocolade op het bord.
2. Zet hier de bavaroise van kaneel op.
3. Steek het chocolade stokje bovenin de bavaroise.
4. Knip een puntje van het zakje met gel en spuit hier 2x 5 stippen naast de crumble.
5. Leg hier de quenelles voor.

Speculaas cheesecake, gezouten en gekarameliseerde popcorn, compote mandarijn en kaviaar dragon



1. Zet de cheesecake op bord.
2. Knip een hoekje van het zakje van de citroengras gel en spuit hier 3 stippen naast het taartje.
3. Leg 3 keer de mandarijncompote ervoor.
4. Schep hier ook 3 keer de dragonkaviaar naast.
5. Leg de gezouten en gekarameliseerde popcorn bovenop de cheesecake.

