



BuitenHuis

Restaurant

Instructies afhaal kerstmenu



Instructie voorgerecht

Huisgemaakte grove paté van het livar varken, piccalilly, geroosterde bloemkool en een gepocheerd kwartelei



1. Leg de paté midden op het bord.
2. Leg de geroosterde bloemkool in één lijn naast de paté.
3. Schep de piccalilly tussen de bloemkool.
4. Leg de gepocheerde kwarteleitjes in de lijn tussen de bloemkool.
5. Meng de sla met de dressing en leg deze in de lijn.
6. Knip het zakje met crème open en spuit een aantal puntjes naast de lijn.
7. Knip de cress en leg op de lijn.

Instructie tussengerecht

Ravioli gamba met romige bisque en gepofte paprika



1. Breng een pan water aan de kook en warm de oven voor op 180 graden.
2. Kook de ravioli af voor 5 minuten.
3. Verwarm de saus in een pan.
4. Zet de paprika's 3 minuten in de oven.
5. Schep de ravioli's in de saus en verwarm ze nog 1 minuut mee.
6. Schep de ravioli in het midden van een diep bord naast elkaar.
7. Giet de saus over de ravioli.
8. Leg de paprika en de cress over de ravioli.

Instructie tussengerecht

Gebakken kabeljauw, kruidenrisotto, mini venkel, gepofte tomaat en saus saffraan



1. Verwarm de oven op 180 graden.
2. Schuif de risotto voor 3 minuten in de oven en leg vervolgens de kabeljauw en groenten erbij voor 5 minuten.
3. Verwarm de saus in een pan.
4. Leg de kruidenrisotto in het midden van het bord in een rondje.
5. Schep de kabeljauw naast de risotto.
6. Leg de venkel over de risotto.
7. Schep de tomaatjes naast de risotto.
8. Schenk de saus over de kabeljauw of serveer apart.

Instructie tussengerecht

Rouleaux eendenlever met huisgemaakte brioche



1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Schuif de brioche in de oven voor 4 minuten.
3. Leg de eendenlever in een lijn midden in het bord.
4. Schep de compote naast de eendenlever.
5. Leg de koolblaadjes op en naast de eendenlever.
6. Leg de brioche naast de eendenlever.

Instructie hoofdgerecht

Gebraden diamanthaas, stampot zoete aardappel-witte kool-paprika, groene asperges, gebakken knolselderij, pompoen en kastanje

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Schuif het bakje met stampot voor 5 minuten in de oven, schuif vervolgens het bakje met de diamanthaas er voor 3 minuten bij.
4. Schuif hierna het bakje met groenten er voor 5 minuten bij.
5. Verwarm de saus in een pannetje.
6. Leg de stampot midden in het bord
7. Leg de knolselderij, de pompoen en kastanje speels naast de stampot aan een kant.
8. Snij de diamanthaas in dunne plakjes of serveer als 1 groot stuk.
9. Leg de diamanthaas aan de andere kant van de stampot.
10. Voeg de saus toe bij de diamanthaas of serveer de saus apart.



BuitenHuis brood

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Bak vervolgens het brood voor 12 minuten af.

Bekijk de video's op het YouTube kanaal van Restaurant BuitenHuis en zie hoe de Chef de borden opmaakt.



BuitenHuis
Restaurant

Instructie dessert

Speculaas cheesecake, roomijs witte chocolade, saus van sinaasappel en meringue met kaneel



1. Schep met een lepel een lijn van crumble over de lengte van het bord.
2. Plaats de cheesecake naast de lijn.
3. Schep 3 stippen van de saus van sinaasappel rondom de cheesecake.
4. Knip de cress en leg deze op de cheesecake.
5. Plaats de meringues naast de cheesecake.
6. Plaats het bolletje ijs op de lijn van crumble.

Kaasplateau met 5 soorten Hollandse kazen en garnituren



1. Leg de 5 kaasjes naast elkaar op een bord.
2. De nummering van de garnering komt overeen met de kaasjes. Schep de juiste garnering bij het juiste kaasje.
3. Voor kaasje 5: knip het zakje met gel balsamico open en spuit een rondje saus.
4. Leg het rozijnenbrood onder de kaasjes.

