BuitenHuis
Restaurant

Instructies kerst afhaalmenu

Pannacotta zoete aardappel met gel balsamico, miso yuzu en zilverui

1. Plaats de pannacotta in het midden op het bord met behulp van een paletmes.

2. Meng de sla met de dressing.

3. Leg de sla rondom de pannacotta.

4. Knip het zakje balsamico-gel en spuit er 3 stippen omheen.

5. Knip het zakje miso-yuzu en spuit er 3 stippen omheen en 2 erop.

6. Leg 2 zilveruitjes naast en 1 bovenop de pannacotta.

7. Leg er met een lepel 3 hoopjes mosterdzaadpickels omheen en 1 erop.

BuitenHuis brood

- Verwarm de oven voor op 180 graden.

- Bak het brood voor 12 minuten af.

- Snij de boter en serveer deze op een bordje of in een schaaltje.

Hertenrugfilet met aardappel- truffelmousseline, gebakken pompoen, groene asperge en jus met kruidkoek

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.

2. Schuif het bakje met truffelaardappel-puree voor 6 minuten in de oven.

3. Schuif het bakje met de groenten en het vlees er 6 minuten bij.

4. Verwarm ondertussen de jus in een pannetje.

5. Schep met een opscheplepel wat puree midden op bord.

6. Schep de pompoen ernaast en leg de asperge ernaast.

7. Trancheer het vlees in dunne plakjes of leg het stuk in zijn geheel op de asperges.

8. Schenk de jus ernaast of serveer hem apart.

Voorbereiding

Haal 2 uur voordat je begint alle items voor de gerechten heilbot en hert alvast uit de koelkast.

Huisgemaakte paté met piccalilly en truffel crème

---

1. Plaats de paté iets uit het midden van het bord.

2. Knip het zakje met dressing open en giet een beetje van de dressing over de geroosterde sla.

3. Leg de geroosterde little gem schuin naast de paté neer.

4. Schep met een lepel piccalilly er op 3 plekken op.

5. Schep er 3 kwarteleitjes tegenaan.

6. Knip een hoekje van het zakje truffel crème en spuit er 5 stippen mee op het bord.

Gebakken heilbot en gamba, zwarte rijst met sojabonen, radijs en saus sereh

1. Verwarm de oven op 180 graden.

2. Schuif het bakje met zwarte rijst in de oven als de oven warm is voor 4 minuten.

3. Schuif vervolgens de heilbot en de groenten er voor 4 minuten bij.

4. Verwarm ondertussen de saus in een pannetje.

5. Schep de zwarte rijst met sojabonen in het midden van het bord.

6. Leg de 3 plakken radijs erom heen.

7. Schep met een spatel de heilbot en gamba er bovenop.

8. Knip een aantal takjes van de borage en leg deze rondom op het bord.

9. Serveer de saus apart of schenk deze ernaast.

Parfait van mango, bavaroise, chips ananas en gel lychee

1. Plaats de parfait midden op het bord.

2. Leg er 5 steentjes van de bavaroise rondom.

3. Knip een hoekje van het zakje met gel lychee en spuit er 5 stippen mee op het bord.

4. Leg er 2 meringues naast en 1 erop.

5. Knip een aantal takjes van de Maya-gold eraf en strooi deze rondom.

6. Zet er het chipje van ananas rechtop tegen de achterkant aan.

Kaasplateau met 5 Hollandse kazen en garnituren

1. Leg de kazen op volgorde neer op het bord.
2. Leg bij de 1e kaas de zoetzure witte kool.
3. Leg bij de 2e kaas de gecarmeliseerde pecannoot.
4. Leg bij de 3e kaas een crème van kweepeer.
5. Bij de 4e kaas kom een huisgemaakte rozijn.
6. Bij de 5e kaas komt een huisgemaakte jam van vijgen uit eigen tuin.
7. Leg bovenaan het kletzenbrood.

1. Geitenkaas met fenegriek wat een mooie lichte smaak van hooi met zich meebrengt.
2. Boerenkaas van De Kopermolen gemaakt met daslook wat een geur en smaak van knoflook en ui heeft.
3. "Le petit Doruvael" een rood flora kaas gemaakt in Woerden met een bijna trapist achtige smaak.
4. "Lady blue" een Nederlandse blauwschimmel geitenkaas met een romige licht pittige smaak.
5. Overjarige boerenkaas van De Kopermolen.
Deze kaas is 2 jaar gerijpt en heeft een lichte zoutkorrel in zich.