

ENGLISH BELOW!



Beste gast,

Allereerst heel erg bedankt voor het bestellen van uw diner box. Wij hebben al het een en ander voor u voorbereid. U hoeft het alleen nog even af te maken voor u aan tafel gaat. Hieronder staat alles zo duidelijke mogelijk uitgelegd, zodat niets aan het toeval wordt overgelaten.

Lees voordat u begint goed de beschrijving door, zodat u voorbereid te werk kunt gaan.

Namens onze chef Lars wensen wij u veel plezier!

Inhoud van de box:

De nummers voor de items corresponderen met de nummers op de bakjes.

Snacks:

- 1 Brood
- 1 Boter
- 1 Trappeur zout
- 1 Baba ghanoush
- 1 Jamon de Serrano Bodega
- 1 Picquillo pepers

Dessert:

- 6 Panna Cotta
- 6 Chocolat chip crumble
- 6 Siroop

Shared:

- 2 Varkens procureur
- 2 Jus
- 3 Aardappelgratin
- 4 Prei
- 4 Karnemelk vinaigrette
- 4 Lookolie
- 4 Gepofte wilde rijst
- 5 Rood en Witlof
- 5 Sinaasappel kerrievinaigrette
- 5 Oude kaas crème
- 5 Roggebrood crumble
- 5 Bieslook

Vorbereiding

Haal alle items uit de box en kijk of alle ingrediënten aanwezig zijn. Laat het vlees uit de koeling zodat het op kamertemperatuur komt.

Voordat de aluminium bakjes in de oven gaan moeten de kartonnen deksels eraf!

Snacks 1

Bak het brood in de oven af op 225 graden voor 7 minuten. Als het brood mooi goudbruin is kan het samen met de boter, Trappeur zout en baba ghanoush op tafel. Daarnaast kan de Jamon de Serrano Bodega worden geserveerd met de piquillo pepers.

Shared

De totale kooktijd van de shared gerechten is 15 minuten. Het schema hieronder beschrijft wat wanneer de oven in moet. Lees eerst de gehele beschrijving om te zien welke handelingen er nog meer verricht moeten worden.

Handeling	Tijd
Procureur de oven in (2)	start
Aardappelgratin (3)	Na 5 minuten
Prei de oven in (4)	Na 12 minuten
Witlof bereiden (5)	Na 13 minuten

Varkensprocureur + jus 2

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Haal de deksel van het bakje en smeer de bijgeleverde jus over de procureur.
- Gaar het vlees vervolgens voor 15 minuten

Aardappelgratin 3

- Verwarm de aardappel in het bakje voor 10 minuten op 180 graden. Check erna nog even of het goed warm is. Zo niet, geef ze dan nog even twee minuten extra in de oven.

Geroosterde prei 4

- Verwarm de prei in het bakje voor 3 minuten op 180 graden. De prei hoeft ook niet heet te zijn, maar wel warm.
- Meng de karnemelk vinaigrette met de look olie, zodat er druppeltjes olie ontstaan in de vinaigrette. Als de prei warm is kunt u deze op het bord leggen en de vinaigrette er omheen en overheen gieten.
- Leg vlak voordat alle gerechten op tafel gaan de gepofte wilde rijst over de prei, zodat het zijn crunch behoud.

Rood en witlof 5

- Meng de witlof met de sinaasappel kerrie vinaigrette
- Doe de crème van oude kaas onderop het bord en steek de blaadjes witlof in de crème. U kunt nog stipjes crème aanbrenge naar smaak.
- Vlak voor het gerecht op tafel gaat sprenkelt u de rogge crumble en bieslook over de witlof.

Dessert

Patisserie taartjes 6

- Begin door de crumble in het midden van het bord te strooien, plaats daar overheen de panna cotta en giet de siroop van ons eigen Cherry Kiss kersenbier er over heen.

Enjoy!



Best guest,

First of all, thank you very much for ordering your dinner box. We have already prepared a few things for you. You just have to finish it before you sit down at the table. Everything is explained as clearly as possible below, so that nothing is left to chance.

Before you start, read the description carefully so that you can prepare yourself.

We wish you a lot of fun on behalf of our chef Lars!

Content of the box:

The numbers in front of the items correspond with the numbers on the boxes.

Snacks:

- 1 Bread
- 1 Butter
- 1 Trappeur salt
- 1 Baba ghanoush
- 1 Jamon de Serrano Bodega
- 1 Picquillo peppers

Dessert:

- 6 Panna cotta
- 6 Chocolat chip crumble
- 6 Syrup

Shared:

- 2 Pork neck
- 2 Gravy
- 3 Potato gratin
- 4 Leek
- 4 Buttermilk vinaigrette
- 4 Garlic oil
- 4 Puffed wild rice
- 5 Red and white chicory
- 5 Orange kerrie vinaigrette
- 5 Aged cheese cream
- 5 Rye bread crumble
- 5 Chives

Preparation

Remove all items from the box and see if all ingredients are present. Leave the Pork neck out of the refrigerator so it is at room temperature when you put it in the oven.

Before the aluminum containers go into the oven, the cardboard lids must be removed!

Snacks 1

Bake the bread in the oven at 225 degrees for 7 minutes. When the bread is nicely golden brown, it can be served with the butter, Trappeur salt, baba ghanoush, piquillo peppers and the Jamon de Serrano Bodega.

Shared

The total cooking time of the shared dishes is 15 minutes. The diagram below shows an overview of the items that have to be heated in the oven. First read the entire description to see which other actions need to be performed. Preheat the oven to 180 degrees.

What	Time
Pork neck in the oven (2)	start
Potato gratin in the oven (3)	After 5 minutes
Leek in the oven (4)	After 12 minutes
Prepare the chicory (5)	After 13 minutes

Pork neck and gravy 2

- Preheat the oven to 180 degrees.
- Remove the lid from the container and spread the supplied gravy over the pork neck.
- Then cook the meat for 15 minutes

Potato gratin 3

- Heat the potato gratin in the container for 8 minutes at 180 degrees. Check afterwards if it is warm. If not, give them an extra two minutes in the oven.

Roasted leek 4

- Heat the leek in the container for 3 minutes at 180 degrees. The leek does not have to be hot, but it must be warm.
- Mix the buttermilk vinaigrette with the garlic oil, so that droplets of oil form in the vinaigrette. When the leek is warm, you can put it on the plate and pour the vinaigrette around and over it.
- Just before you put all the dishes on the table, place the puffed wild rice over the leek, so that it retains its crunch.

Red and white chicory 5

- Mix the chicory with the vinaigrette.
- Place the aged cheese crème on a plate and stick the chicory leaves in the crème. You could make some extra dots with the crème if you would like some more cheese flavour.
- Right before you serve all the dishes place the rye crumble and chives over the chicory.

Dessert

Two chefs pastry 6

- Start with the crumble and put this in the middle of the plate. Place the panna cotta on top and pour our own Cherry Kiss cherry beer over.

Enjoy!