

Hierbij een lijstje adviezen hoe de gerechten op te warmen.  
En een paar andere tips, we hopen dat u volop geniet van alles!

### **VOORGERECHTEN**

#### **Breekbrood van Menno**

De broodjes moeten nog 6 minuten in de oven op 200 °C, of totdat ze mooi lichtbruin zijn.

#### **Burrata salade**

Sla, groenten en de burrata op een bord schikken, dressing goed doorroeren en over de salade gieten.

#### **Tomatensoep**

Warm de soep rustig op in een pannetje. Roer regelmatig. Snijd de basilicum fijn en doe de reepjes samen met een klein scheutje room in de soep.

#### **Pompoensoep**

Opwarmen in een pannetje, langzaam en voorzichtig, veel roeren. Eventueel scheutje water erbij. In een kom gieten en dan de room en de amandelen erbij doen.

#### **Pasta truffel (gebruik een warm bord om de pasta op te serveren)**

**Opwarmen in de magnetron:** vermeng de pasta met de bijgeleverde “court bouillon” en een klontje boter en doe alles in een magnetronschaaltje, het meegeleverde bakje is niet geschikt voor de magnetron. Zorg dat de pasta goed warm is. Hussel de truffelpasta er goed doorheen m.b.v. twee vorken en strooi de verse truffel eroverheen. Eet met of zonder de bijgeleverde kaas.

**Opwarmen op het fornuis:** doe de pasta met de bijgeleverde “court bouillon” en een klontje boter in een pan met een dikke bodem. Warm langzaam en voorzichtig op, zorg ervoor dat de pasta niet aanbrandt, maar hij moet wel lekker warm worden, Hussel in de pan m.b.v. twee vorken de truffelpasta er goed doorheen, vlei de pasta op het verwarmde bord en strooi de verse truffel eroverheen. Eet met of zonder de bijgeleverde kaas.

#### **Vispastaïtje**

-Warm de ragoût op in de magnetron of in een pannetje. Gebruikt u een pannetje verwarm dan heel langzaam en roer voorzichtig. De ragoût is gebonden dus het kan zijn dat hij wat te dik wordt, doe er dan een scheutje water bij.

-Warm het pasteibakje op in de oven (vooral niet in de magnetron). Een paar minuten op 180 graden. Heeft u geen oven

#### **Vitello tonnato**

Eet niet direct uit de ijskast, even vijf minuutjes laten staan. Smeer de saus met een lepel netjes over de plakjes vlees, leg er voor het echte Cradamgevoel de olijf in het midden op en maal er zwarte peper uit de molen overheen. Is er saus over? Heerlijke dip met een stukje brood!

## **Kreeft**

Niet al te koud eten, dus een kwartiertje buiten de koelkast laten voordat je eraan begint. Heb je geen officieel gereedschap, gebruik dan een hamer om voorzichtig de grote klauw stuk te slaan.

## **Oesters dicht, en nog nooit oesters opengemaakt?**

<https://youtu.be/XqoKAANcebq>

## **Snow crab**

Niet al te koud eten, dus een kwartiertje buiten de ijskast laten voordat je eraan begint.

Gebruik een stevige schaar of een kartelmes om de krab in de lengte open te snijden. Snijd aan de witte kant van de krab, die is het zachtste.

## **HOOFDGERECHTEN**

**Verwarm de borden:** gebruikt u de magnetron doe dan een klein scheutje water op het bord en zet de borden in de magnetron. U kunt ze ook in de oven zetten, maar let op dat ze dan niet te heet worden. Of onder de hete kraan houden. **Het verwarmen van de borden is wel echt aan te raden!**

## **Bœuf bourguignon**

**Opwarmen op het fornuis:** doe de bœuf in een pannetje en warm langzaam op. Warm de sjalotten die een beetje aan de zijkant in het bakje liggen apart op. Dan vallen ze niet uit elkaar. Roer regelmatig in de bœuf en zorg ervoor dat alles door en door warm wordt.

**Opwarmen in de magnetron:** doe de bœuf in een magnetronbakje, het geleverde bakje is niet geschikt voor de magnetron. Zet het bakje in de magnetron en zorg dat alles door en door warm wordt.

## **Wilde eend**

-Leg de eendenborsten 6 minuten in de oven op 180 graden voor "medium" en 4 minuten voor "rood". De oven moet dan wel echt die temperatuur hebben. Snijd het vlees met een scherp mes in mooie dunne plakjes. Vindt u het vlees te rood leg het dan nog heel even in de oven, maar kijk uit dat de plakjes niet "doorslaan". Bestrooi eventueel met wat zout.

-De eendenpootjes zijn gestoofd, u kunt ze bij de eendenborsten in de oven leggen, controleer of ze goed warm zijn.

-Warm de rode kool en het peertje apart van elkaar op, makkelijk in de magnetron, anders in een pannetje, dan wel de rode kool steeds doorroeren. Misschien een eetlepel water erbij, tegen aanbranden.

-De portsaus heel voorzichtig opwarmen in een pannetje, of in de magnetron. Hij is "dik" als hij koud is, dat komt door de fond (ingekookte bouillon) waar de saus van gemaakt is. In de fond zit veel natuurlijke gelatine, die stijft op bij afkoeling en wordt weer vloeibaar als u de saus opwarmt. Dus geen water toevoegen.

-De aardappelpuree kan ook in de magnetron of in de oven. Gebruikt u de oven spreid de puree dan uit en doe er een klontje boter op anders droogt hij uit. Ongeveer 5 minuten op 180 graden. Controleer wel of hij heet genoeg is.

-Drapeer de plakjes eend mooi vooraan op het voorverwarmde bord, leg er het pootje, de rode kool, peertje en puree naast en giet de saus over het vlees.

### **Confit de canard**

-Smeer het ganzenvet over de poot uit en warm de eendenpoot 14 minuten op in de oven op 180 graden. Het kan ook in de koekenpan, smelt dan eerst het ganzenvet, dan de poot erbij. Doe vooral een deksel op de koekenpan want het spat heel erg. Zet het fornuis op een lage stand. Keer de poot af en toe, en bak hem lekker bruin en knapperig aan de kant van het velletje.

-De zuurkool opwarmen gaan het makkelijkst in de magnetron, anders in een pannetje, misschien een heel klein scheutje water erbij.

- De aardappelpuree kan ook in de magnetron of in de oven. Gebruikt u de oven spreid de puree dan uit en doe er een klontje boter op anders droogt hij uit. Ongeveer 5 minuten op 180 graden. Controleer wel of hij heet genoeg is.

### **Zuurkool met pastrami**

Warm de saus NIET op, dan gaat hij schiften. Zet hem op een warme plek terwijl u de rest opwarmt.

-De zuurkool: in een pannetje, het is niet erg als de zuurkool een klein beetje aanbakt.

-Aardappels: opwarmen boven de stoom, of in kokend water.

-Pastrami: in een koekenpan, met een eetlepel water langzaam opwarmen totdat het vlees goed warm is.

Leg de zuurkool op het verwarmde bord, drapeer de hete pastrami eroverheen en giet de "saus op kamertemperatuur" erover heen. Leg de aardappels rond de zuurkool.

-Het is een flinke portie, heeft u over dan de volgende dag opbakken in de koekenpan (alles door mekaar) en u heeft een heerlijke lunch.

### **Gamba's met aioli**

Warm ze op in een hete oven, 180 graden, ongeveer 3 minuten, controleer bij één gamba of hij heet genoeg is.

Zet een bakje water met citroen naast je bord, de "finger bowl" zodat je af en toe je handen een beetje kunt wassen.

### **Ravioli gevuld met doperwtjes en munt**

-Zet een flinke pan water op met zout. (Het water moet zo zout zijn als de Middellandse Zee, om even in romantische sfeer te komen). Kook de bevroren (!) ravioli's ongeveer zes minuten, controleer of u ze goed vindt.

-Snijd de Romanasla al dan niet fijner, wat u leuk vindt. Doe de sla even in een koekenpan met een beetje olijfolie om hem te doen slinken, dit kan ook in de magnetron. Hij hoeft niet helemaal slap te worden, het is een kwestie van smaak hoe ver u hem wilt garen.

-Leg de sla op het verwarmde bord, drapeer de ravioli's erop. Giet er een beetje olijfolie overheen, dan de Parmezaanse kaas, daaroverheen een paar vrolijke doperwtjes. En een beetje zwarte peper.

### **Pasta truffel**

**Opwarmen in de magnetron:** vermeng de pasta met de bijgeleverde "court bouillon" en een klontje boter en doe alles in een magnetronschaaltje, het meegeleverde bakje is niet geschikt voor de magnetron. Zorg dat de pasta goed warm is. Hussel de truffelpasta er goed doorheen m.b.v. twee vorken en strooi de verse truffel eroverheen. Eet met of zonder de bijgeleverde kaas.

**Opwarmen op het fornuis:** doe de pasta met de bijgeleverde “court bouillon” en een klontje boter in een pan met een dikke bodem. Warm langzaam en voorzichtig op, zorg ervoor dat de pasta niet aanbrandt, maar hij moet wel lekker warm worden, Hussel m.b.v. twee vorken de truffelpasta er goed doorheen en strooi de verse truffel eroverheen. Eet met of zonder de bijgeleverde kaas.

### **Gevulde aubergine**

Warm de aubergine op in de oven, 180 graden ongeveer 10 minuten, de kaas moet natuurlijk goudbruin zijn. Prik met het puntje van een mes in de aubergine, voel direct of het mespuntje heet is, zo kun je controleren of de aubergine warm genoeg is.

**De spinazie op het fornuis:** met een beetje boter of olijfolie in een pannetje, op hoog vuur of hoge stand. Blijven roeren totdat alle blaadjes donkergroen zijn. In een vergiet doen om het overtollige vocht kwijt te raken, peper en zout erbij en klaar.

**De spinazie in de magnetron:** met een beetje boter of olijfolie, twee minuten ongeveer op de hoogste stand, doorroeren en als alle blaadjes donkergroen zijn is het klaar. In een vergiet doen om het overtollige vocht kwijt te raken, peper en zout erbij en klaar.

### **Steak tatar**

Niet ál te koud eten, en niet een voorverwarmd bord gebruiken.

## **BIJGERECHTEN**

### **Aardappelpuree**

Opwarmen in de magnetron of in de oven. Gebruikt u de oven spreid de puree dan uit en doe er een klontje boter op anders droogt hij uit. Ongeveer 5 minuten op 180 graden. Controleer even of hij heet genoeg is.

### **Rosevalaardappeltjes**

Opwarmen in de oven, ongeveer 8 minuten op 180 graden. Of in een koekenpannetje met een beetje olie, op laag vuur/lage stand, voorzichtig zodat ze niet aanbranden. *Aardappels over? Volgende dag in de koekenpan stevig opbakken met een gebakken uitje, restant boontjes of andere groenten. Op het laatst een ei er doorheek klutsen, veel zwarte peper en je hebt een heerlijke lunch.*

### **Sperzieboontjes**

Opwarmen in de magnetron, eventueel in een pannetje, dan wel een kleine eetlepel water erbij en heel voorzichtig opwarmen.

### **Zeekraalsalade**

Geniet ervan!

### **Slaatje**

De dressing door de sla husselen, dan de croutons eroverheen strooien.

## **TOETJES**

### **Sticky toffee cake**

Zorg dat de saus op kamertemperatuur is. Verhit de cake in de oven of in de magnetron tot goed warm. Giet de saus eroverheen, de cake zal de saus verwarmen. Leg er een bolletje vanille-ijs naast.

**Tiramisu**

Vouw het doorzichtige folie naar buiten, zodat de lange vingers onbedekt zijn. Pak het bakje en draai het boven een bordje om. Trek het plastic er voorzichtig vanaf. Bestrooi de tiramisu met een dunne laag cacao, niet te veel want dan verslik je je erin.

**Cheesecake**

Even buiten de koelkast laten zodat hij niet ijskoud is.

**Madeleine**

Geniet ervan!

**Truffel**

Geniet ervan!