

Hierbij een lijstje adviezen hoe de gerechten op te warmen en te serveren.
En een paar andere tips, waarvan de belangrijkste is: **verwarm de borden!**

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. Giet de soep in borden of in kommen, doe er dan de fijngesneden basilicum en een klein scheutje room bij. Het duurt best lang voordat de soep goed heet is, maar lauwe soep is niet goed.

Paddenstoelensoep

Heel zachtjes opwarmen, goed roeren; omdat de soep lichtgebonden is ligt het gevaar van aanbranden altijd op de loer. Kan ook in de magnetron.

Pasta truffelsalsa

Warm de pasta op, samen met de court bouillon en het klontje boter, in een pannetje met een dikke bodem, op laag vuur. Kijk uit voor aanbranden, dus wel roeren. In de magnetron kan natuurlijk ook.

Roer de truffelsalsa er gelijkmatig doorheen, dat is nog niet zo heel makkelijk! Stort op **een verwarmd bord**, kaas erover en klaar.

Oeufs durs mayonnaise

Eenvoudiger wordt het niet, maar wat een traktatie. Laat de eitjes even een beetje op kamertemperatuur komen, snijd ze doormidden, leg ze leuk in een rondje, roer de mayo even door, flinke klodder in het midden van de eitjes, strooi er wat zwarte peper op. Als u de mayo te dik vindt: een heel klein scheutje water erbij! Voor kinderen misschien zonder de peper. En dan met een Menno-broodje.

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!

Steak tataré

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

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/XqoKAANcebg>

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.

Hollandse garnalen

Zo eenvoudig en zo heerlijk! Wij doen het zo: besmeer de toast met een dikke laag citroenmayo, dan de garnalen erop en nog veel extra zwarte peper.

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!

Rib eye

Zorg dat het stuk vlees echt op kamertemperatuur is. Wij hebben het vlees al licht gezouten toen we het aanbakten. Verwarm de oven voor op 180 graden. Leg het vlees op een plaatje, of plaat. 6 minuten voor rood, 9 voor medium.

Als u het vlees op een schaal wilt serveren, verwarm de schaal voor.

Snijd het vlees in mooie plakjes met een scherp mes. U kunt het natuurlijk ook gewoon in tweeën of drieën snijden en ieder een stuk geven. Bestrooi met het grove zeezout.

Warm de pepersaus voorzichtig op.

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.

Coq au Vin

Opwarmen op het fornuis: doe de kip, het garnituur en de saus in een pannetje en warm langzaam op. Roer regelmatig en zorg ervoor dat de kip door en door warm wordt. De saus is ietsje gebonden met bloem, misschien moet er dus een klein scheutje water bij.

Opwarmen in de magnetron: Doe de kip en de saus in een magnetronbakje. Het meegeleverde bakje is niet geschikt voor de magnetron. Zorg ervoor dat de kip door en door warm wordt. De saus is ietsje gebonden met bloem, misschien moet er dus een klein scheutje water bij.

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 pompoen

-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 ravioli's ongeveer zes minuten, controleer of u ze goed vindt.

-Snij 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. Leg je blokjes pompoen (niet ijskoud) erop, de gefrituurde salie en giet er de zachtjes opgewarmde salieboter overheen.

Risotto

Risotto: haal de verpakte courgette en peperonata uit het plastic bakje, doe ze in een schaalje en warm apart op in de magnetron, maar liever in de oven.

-Doe de rijst in een pannetje of in een magnetronbakje, giet de apart verpakte room en de court-bouillon bij de rijst en roer goed door.

Verwarmen in de magnetron: een paar keer onderbreken om door te roeren. Vindt u de rijst te droog doe er dan nog een scheutje witte wijn of water bij.

Opwarmen in een pannetje: langzaam, en veel roeren. Vindt u de rijst te droog doe er dan nog een scheutje witte wijn of water bij.

-Schep de risotto op de warme borden, drapeer de courgette en de peperonata eroverheen, en maak het gerecht af met de Parmezaanse kaas en de bosuitjes.

Pasta truffelsalsa

Warm de pasta op, samen met de court bouillon en het klontje boter, in een pannetje met een dikke bodem, op laag vuur. Kijk uit voor aanbranden, dus wel roeren. In de magnetron kan natuurlijk ook.

Roer de truffelsalsa er gelijkmatig doorheen, dat is nog niet zo heel makkelijk! Vlij de pasta op het verwarmde bord, kaas erover en klaar. Heerlijk met ons supersimpele slaatje!

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.

Sperzieboontjes

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

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.

Gemberbolus

Warm de gemberbolus op in de magnetron of in de oven. Als u de oven gebruikt laat hem dan in het aluminium bakje zitten, haal de bolus er dan later uit. Hij moet lekker warm zijn, maar niet heet. Doe de slagroom in een bakje en roer hem met een garde, of twee vorken (in elkaar verstrengeld als twee gevouwen handen) nog even voorzichtig door. Als de room een beetje waterig is blijven kloppen totdat hij perfect (iets stijver dan lobbijg) is. Niet te lang want dan wordt het boter.

Een bolletje ijs erbij is wel heel erg lekker, maar zonder is het iets verfijnder, eigenlijk.

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!