

Instructies voorjaarsmenu Bij Qunis 01-05-2021

Algemeen;

Vrijwel alle producten zijn gaar, er dient alleen opgewarmd te worden. Het hoofdgerecht (ossenhaas) is hierop de enige uitzondering. Wij adviseren alle gerechten minimaal 1 uur voor aanvang van het diner uit de koelkast te halen en alvast de bakjes e.d. te sorteren op volgorde.

Afhankelijk van de kracht van uw oven geven wij richtlijnen betreffende het opwarmen.

Klein cadeautje van ons; een lekkere amuse voor bij het aperitief! Een olijfoliecake met tomaten paprikacrème en olijvenkruid.

Brood met kruidenolie; 10 minuten afbakken op 140C, pas snijden als het afgekoeld is en opdienen samen met de kruidenolie.

Voorgerecht;

Tarte tatin van witlof met parmezaanse kaasfondue en notencrumble

In het aluminium bakje in de oven verwarmen 10 minuten op 140C. Vervolgens draait u het bakje voorzichtig om op het bord. Let daarbij op uw handen i.v.m. de hitte van de karamel. De parmezaanse kaasfondue erover heen schenken/scheppen vanuit het bakje en de crumble erover strooien.

Extra tussengerecht (indien besteld);

In daslookolie gegaarde asperges met eiervinaigrette en krokante aardappel

Alles op kamertemperatuur op een bord dressereren (asperges in het midden en garnituur erop en overheen).

Hoofdgerecht;

Gebakken ossenhaas met eigen jus, voorjaarsgroente en een romige aardappelmousseline

Of

Vegetarisch: Biet wellington met gestoofde spinazie en een huisgemaakte groene aioli

De ossenhaas moet op kamertemperatuur zijn voordat u het bakt. Peper en/of zout het vlees naar eigen wens en smaak. Zorg ervoor dat de boter (of olie) in de pan goed heet is. Leg het vlees in de pan en schroei op hogere temperatuur het vlees dicht. Houd het vlees goed in beweging. Bak het vlees vervolgens op lagere temperatuur zo'n 2 tot 3 minuten per kant. Hoe korter, hoe roder het vlees. Om de ossenhaas lekker sappig te houden kunt u de boter uit de pan met een lepel over het vlees blijven gieten.

Precieze tijden aangeven voor de verschillende gaarheden is lastig, enige algemene richtlijnen zijn;

2 – 4 minuten rood

4 – 6 minuten rosé en

6 – 8 minuten doorbakken

Groente garnituren bij de hoofdgerecht: kunnen 10 min op 140 graden in de oven (in bijv. een ovenschaal) opgewarmd worden.

Aardappelmousseline bij de ossenhaas: opwarmen in de magnetron gedurende ca. 2 minuten (afhankelijk van wattage).

De eigen vleesjus: in een pannetje kort opwarmen (niet koken).

Vegetarisch hoofdgerecht:

Biet wellington: 10 a 15 minuten op 140C opwarmen.

De aioli (op kamertemperatuur) mag rondom de biet wellington gedresseerd worden. De groente garnituren ca. 10 minuten op 140C in de oven verwarmen en bij de biet wellington op het bord opdienen.

Dessert;

Sinaasappelcurd met gemarineerde aardbeien en gesuikerde hazelnoten

Minimaal 1 uur voor het diner aanvangt uit de koeling halen en de curd in het midden op een bordje leggen. Wacht wel nog even met de bijgevoegde garnituren dressereren net vlak voor het serveren, zodat alles krokant blijft!

EET SMAKELIJK & TOT ZIENS!