

Instructies menu Bij Qunis Valentijn 14-02-2021

Algemeen;

Alle producten zijn gaar, er dient alleen opgewarmd te worden. 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. Heeft u vis als alternatief hoofdgerecht? Dan dient u de zeebaarsfilet wel even kort te bakken.

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

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

Voorgerecht; Gemarineerde garnalen met een panna cotta van rode biet en sherry en gepofte zwarte rijst

Vegetarisch voorgerecht; Ingelegde groenten met een panna cotta van rode biet en sherry, bieslook crème fraîche en gepofte zwarte rijst

Dit gerecht op kamertemperatuur serveren (het beste is het om een half uur voor het opdienen het gerecht al op het bord te dresser). Panna cotta in het midden van het bord leggen en daaromheen garnituren dresser/verdelen.

Eerste tussengerecht (tevens vega)

Cannelloni van filodeeg gevuld met spinazie, feta, walnoten en een gerookte erwtencrème

Doe de cannelloni 8 minuten in een voorverwarmde oven op 180C. Na 8 minuten de cannelloni in het midden van het bord leggen en daaromheen de garnituren dresser/verdelen.

Tweede tussengerecht

Geroosterde winterkabeljauw met quinoa, aardpeer, paarse kool en beurre blanc

Tweede tussengerecht vegetarisch

Salade van topinambour met gebakken kwartel ei en quinoa

De winterkabeljauw 6 minuten op 180C in de oven verwarmen. De overige garnituren kunnen op kamertemperatuur gegeten worden. De beurre blanc verwarm je in een pannetje, let op, **niet** laten koken.

Vegetarisch gerecht: alles op kamertemperatuur serveren.

Hoofdgerecht; Gelakt kalfsvlees met gekonfijte aardappel, gebakken pastinaak, paddenstoelen en noten vinaigrette

Kalfsvlees met jus in een (steel) pan doen, verwarm het vlees tot het heet is, maar let op **niet** laten koken!

De garnituren bij de hoofdgerechten kunnen 6 min op 180 graden in de oven (in bijv. een ovenschaal) opgewarmd worden.

VIS alternatief hoofdgerecht: de zeebaarsfilet dient in een hete pan aan weerszijde 2 minuten gebakken te worden.

VEGETARISCH hoofdgerecht;

In bladerdeeg gebakken pastinaak met paddenstoelen, spinazie en een noten vinaigrette

Alles in een ovenschaal doen en ongeveer 10 minuten opwarmen op 180C.

Dessert; "Shared love dessert" een proeverij om samen van te genieten

Minimaal 1 uur voor het diner aanvangt uit de koeling halen. De tartelette in het midden van het bord leggen en de overige items eromheen dresserend. De roodfruit compote kan gegeten worden bij de pavlova.

EET SMAKELIJK!