

raïnaraï

DANKJEWEL VOOR JE “NOMADS TABLE - VEGA” BESTELLING!

Deze handleiding is samengesteld om het klaarmaken van ons menu zo gemakkelijk mogelijk te maken, zodat je in het comfort van je eigen huis van onze nomadentafel kan genieten. Op de verpakking van elk gerecht staat een sticker, rood voor de gerechten die warm genoten worden, blauw voor de gerechten die enkel uit de koelkast gehaald hoeven worden om op kamertemperatuur te serveren. De warme gerechten kunnen het best opgewarmd worden in de oven, het is echter ook mogelijk alles in een pan op te warmen.

Gebruik deze handleiding als een leidraad, maar wees zelf de chef op je eigen nomadische reis: kijk, ruik, voel, proef…

“Zing met je gevoel, dan kom je waar je wilt komen”.

Hieronder een overzicht van de gerechten en de bereidwijze.

VOORGERECHT

Nomadisch Broodplankje:

Algerijns Brood
— het best even in de pan óf 3 min in de oven

Baba Ghanoush (aubergine dip)
— laat buiten de koelkast op kamertemperatuur komen

Hummus (kikkererwten dip)
— laat buiten de koelkast op kamertemperatuur komen

Aioli (knoflook dip)
— laat buiten de koelkast op kamertemperatuur komen

Olijven
— laat buiten de koelkast op kamertemperatuur komen

HOOFDGERECHT

Gevulde Pompoen
— OVEN 14 minuten óf PAN 5 minuten

Gevulde Aubergine
— OVEN 14 minuten óf PAN 5 minuten

Gevulde Artisjok
— OVEN 14 minuten óf PAN 5 minuten

Sperziebonen en Worteltjes
— OVEN 7 minuten óf PAN 5 minuten

Couscous en Saffraan rijst
— OVEN 7 minuten óf PAN 5 minuten

OPTIE 1: OVEN

Laat de oven voorverwarmen op 190 °C en verdeel alle gerechten op hittebestendige schaaltjes. Plaats als eerst de gerechten in de oven die het langst opgewarmd moeten worden, daarna kunnen de gerechten erbij die korter in de oven nodig hebben. Vervolgens kunnen alle schaaltjes op tafel worden gezet en heb je een echte nomadentafel om samen van te genieten. Garneer je gerechten met een fijngesnipperd lente uitje en wat granaatappelpitjes en geniet!

Hieronder een overzicht van alle gerechten die warm geserveerd worden:

Gevulde Pompoen — 14 minuten
Gevulde Aubergine — 14 minuten
Gevulde Artisjok — 14 minuten
Sperziebonen — 7 minuten
Worteltjes — 7 minuten
Couscous — 7 minuten
Saffraan Rijst — 7 minuten

Algerijns Brood — het best even in de pan óf 3 min in de oven

Let op:
Elke oven is weer anders, het kan zo in jouw oven een paar minuutjes langer of korter duren. Laat je leiden door je intuïtie en hou een oogje in het zeil zodat het niet verbrandt.

TIP:
zet een klein kommetje water in de bodem van de oven zodat al het eten lekker smeuïg blijft.

OPTIE 2: PAN

Laat een of meerdere pannen op temperatuur komen. De couscous en alle groenten kunnen in aparte pannen opgewarmd worden, of één voor één. Blijf goed roeren tot alles op temperatuur is; de beste manier om daar achter te komen is natuurlijk door tussentijds even te proeven. Vervolgens kunnen alle gerechten in schaaltjes op tafel worden gezet en heb je een echte nomadentafel om samen van te genieten. Garneer je gerechten met een fijngesnipperd bosuitje en wat granaatappelpitjes en geniet!

Hieronder een overzicht van alle gerechten die warm geserveerd worden:

Gevulde Pompoen — beter in de oven opwarmen
Gevulde Aubergine — beter in de oven opwarmen
Gevulde Artisjok — beter in de oven opwarmen
Sperziebonen — 5 minuten
Worteltjes — 5 minuten
Couscous — 5 minuten
Saffraan Rijst — 5 minuten

Algerijns Brood — 3 minuten met een beetje olijfolie

TIP:
doe er een beetje water bij in de pan zodat al het eten lekker smeuïg blijft.