

Bereidingstijd: 30 minuten

sous

Kees Visser Food

Geniet van dit heerlijke gastronomisch 5 gangen diner, klaargemaakt door ons en afgemaakt door jouw, bij jouw thuis ! Wij werken alleen met de allerbeste producten en uiteraard dagvers. Alles draait om smaak en dit zal je proeven !

Benodigdheden

- Oven
- kookpan

- Koekenpan
- Snijplank
- Rasp

- Mooi servies
- Lepels
- Schuimspaan
- Sauspannetjes 2 x
- Zeef

Inhoud van het menu

1. Gamba & watermeloen
2. Pizza & Tonijn
3. Ravioli & Ricotta
4. Kalfswang & Sambai
5. Brownie & Limoen

Voor *(Allergenen; Gluten, schaaldieren, melk, soja)*

Tussen 1 *(Allergenen ; Gluten, melk, vis)*

Tussen 2 *(Allergenen; Gluten, melk)*

Hoofd *(Allergenen; Gluten, melk, mosterd)*

Dessert *(Allergenen; Gluten, melk)*



sous

KEES VISSER FOOD

1: Gamba & Watermeloen



❖ Laat de gemarineerde watermeloen uitlekken op een zeef. Bak de stukjes gamba heel snel en kort in een koekenpan in olijfolie, maak op smaak met peper en zout. Verdeel de Watermeloen over de borden en maak mooie hoopjes, doe hetzelfde met de gamba boven op de watermeloen,

Dresseer het gerecht af met puntjes geitenkaas crème en puntjes zwarte knoflook crème en doe 1 ½ eetlepel soja-ponzu over het gerecht en maak af met de zee banaan.

2: Pizza & Tonijn



❖ Piep het bladerdeeg op in de oven op 185 graden voor ongeveer 4 minuten zodat het weer krokant is, laat afkoelen. Smeer het bladerdeeg in met de wasabi crème en leg hier boven op de plakken tonijn, maak ze op smaak met peper en zout, dresseer de tonijn met puntjes wasabi crème en daar bovenop met tobiko green, maak af met de cress soorten



3: Ravioli & Ricotta

❖ Smeer 1 ravioli vel (er zijn er extra geleverd voor de zekerheid) met eigeel (niet meegeleverd) en doe een lepel spinazie–ricotta hierop en plak een tweede ravioli vel hier weer bovenop druk goed de lucht eruit en zorg dat de ravioli goed dicht geplakt is, herhaal dit voor het juiste aantal personen. Kook de ravioli 's vanuit kokend water ongeveer 5 minuutjes gaar, Let op; als t water kookt draai het vuur lager zodat het water net niet meer kookt, zet onder tussen de saus warm, let op !! niet laten koken. Haal de ravioli's met een schuimspaan uit het kokende water en dresseer op de borden. Doe er flink saus over heen en maak af met geraspte limoenschil.

4: Kalfswang & Sambai



❖ Verwarm de oven op 160 graden en maak de kalfswang Warm voor ongeveer 7 minuten, verwarm onder Tussen de crème, spruitjes en de saus en dresseer Het gerecht naar eigen inziens. Gebruik een crème die over is gebleven van eerdere gerechten voor dotjes om het gerecht heen. Voor de moeilijkere versie voor de kalfswang; Bloem de plakken wang en klopt de overtollige bloem eraf. Doe olie in een koude koekenpan en leg hier de wangen in, draai het vuur nu hoger en bak de wangen mooi krokant op.

5: Brownie & Limoen



- Maak des gewenst de brownie warm, wij zouden M zelf koud houden, spuit dotjes limoengel op de Brownie en maak af met de espresso crumble