

Bereidingstijd: 30 minuten

sous

Kees Visser Food

Geniet van dit heerlijke, speciale 4 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
  Stekker ring
- Koekenpan
- Snijplank
- Rasp
- Mooi servies
- Lepels
- Schuimspaan
- Sauspannetjes 2 x
- Zeef

Inhoud van het menu

1. Hollandse garnaal & Yoghurt
2. Steak tartare & Ei
3. Kalfswang & Sambai
4. Millionaire shortbread & Caramel miso

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: Hollandse garnaal & Limoenblad

❖ Maak de aardappel beurre blanc warm in een pannetje, laat niet koken! Dresseer de aangemaakte garnalen in een stekkertje in het midden van het bord. Doe de yoghurt saus daar boven op en doe rondom dopjes crème van limoenblad. Dresseer de kokkeltjes rondom en ook de warme saus. Maak af met de cressjes.



2: Steak & Ei



- Zet de eitje op met koud water en als hij kookt, kook je m voor 5 minuten, spoel koud en snij door de helft. Dresseer de steak tartare in een steker ring in het midden van het bord, en maak mooie dopjes picalilly creme rondom. Doe een goeie dop mayo in het midden van de steak en strooi de bieslook mooi op de steak. Leg nu het halve eitje in de mayo.

3: 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: Millionaire’s shortbread & Caramel miso

Maak af naar eigen inzicht.

❖

