UITWERKING THUISMENU – Restaurant Fris

Hartelijk dank voor uw bestelling bij Restaurant Fris Haarlem.

Met dit zorgvuldig samengestelde thuismenu en de bijbehorende bereidingsinstructies haalt u de beleving van Restaurant Fris in huis. Volg de onderstaande stappen en zet ieder gerecht in ongeveer 10 minuten als een echte chef op tafel.

Wij zijn benieuwd naar uw creaties! Deel uw ervaring met ons door **@restaurantfris** te taggen op Instagram of Facebook.

Hartelijk dank voor uw steun en geniet van de gerechten.

Bon appétit!

Hamachi – Coquille – Daikon *(koud)*

Stap 1
Haal de hamachi en de overige ingrediënten 20 minuten voor het serveren uit de koeling.

Stap 2
Plaats de bombe van hamachi in het midden van een bord. Drapeer het lint van rettich eromheen en leg vervolgens de ster van daikon en appel boven op de bombe.

Stap 3
Verdeel de appelgel rondom het gerecht en strooi de zonnebloempitten erover.

Stap 4
Maak het gerecht af door de tijgermelkbouillon rondom te schenken.

Kreeft – Wortel – Pompoen *(warm)*

Stap 1
Haal de kreeft en de overige ingrediënten 20 minuten voor het serveren uit de koeling.

Stap 2
Verwarm het zakje met de wortelsaus au bain-marie in water van ongeveer 70 °C.

Stap 3
Stoom de kreeftendimsum gedurende 6 minuten. Heeft u geen stoompan? Kook de dimsum dan circa 3 minuten in zacht kokend water.

Stap 4
Verdeel de wortel, prei en selderij in het midden van het bord, bij voorkeur met behulp van een steekring. Plaats de kreeftendimsum hier bovenop.

Stap 5
Spuit de pompoencrème op de dimsum en verdeel de tuiles erover.

Stap 6
Schuim de wortelsaus op met een staafmixer. Heeft u geen staafmixer, klop de saus dan luchtig op met een garde. Schenk vervolgens de umamibouillon voorzichtig rondom het gerecht. Let op: deze bouillon is krachtig van smaak, dus gebruik deze met mate.

Iberico Secreto – Polenta – Knolselderij *(warm)*

Stap 1
Haal de Iberico en de overige ingrediënten 20 minuten voor het serveren uit de koeling.

Stap 2
Verwarm het zakje met de Iberico-kardemomjus au bain-marie in water van ongeveer 70 °C.

Stap 3
Verwarm de Iberico samen met de polenta gedurende 6 minuten in een voorverwarmde oven op 180 °C.

Stap 4
Leg de Iberico op het bord en plaats de polenta ernaast. Leg de roos van appel en knolselderij tussen beide componenten. Spuit een toef kastanjecrème op het bord en plaats hierop het kwarteleitje. Breng het eitje eventueel nog licht op smaak met een beetje zout. Spuit vervolgens een tweede toef kastanjecrème op de polenta en garneer met de takjes zuring.

Stap 5
Maak het gerecht af door de Iberico-kardemomjus rondom te schenken.

Guanaja – Passievrucht – Karamel

Stap 1
Haal het Guanaja-taartje en de overige ingrediënten 5 minuten voor het serveren uit de koeling.

Stap 2
Plaats het taartje op het bord en leg de bol tropisch fruit erop.

Stap 3
Spuit de yuzugel boven op het taartje. Leg de compote ernaast en plaats de chocoladesigaar ertegenaan.

Stap 4
Schenk de bouillon van tropisch fruit rondom het dessert en garneer met de Pastizz Cress.