

Global fine Dining

**Met de boxen van Restaurant El Puente gaat u op culinaire wereldreis.
In ieder gerecht vindt u bereidingen, ingrediënten of smaken uit een land.
Op deze manier ervaart u onze fine dining keuken maar dan thuis.**

**Hartelijk dank voor uw bestelling.
Geniet van een fijne avond en smakelijk eten.**

**Met gastvrije groet,
Team El Puente**

Lees eerst alle stappen door en controleer of alle ingrediënten aanwezig zijn.

Laat ter voorbereiding de oven alvast voorverwarmen op 180 graden.

Zet per 4 personen een grote pan water op middel/hoog vuur en laat licht koken.

Haal bij de start van het diner alle componenten van het voor-, tussen-, en hoofdgerecht uit de koeling.

Tip: Verwarm de borden van de warme gerechten voor zodat deze langer op temperatuur blijven.

MENU

Zuid-Korea

Japan

Mexico

Canada

Bospeen ~ Galbi ~ Gochujang

Dumpling ~ Dashi ~ Szechuan

Quiche ~ Polenta ~ Chipotle

Peer ~ Donut ~ Pecan

EL PUENTE

Reine a personas

Ingrediëntenlijst

Rustiek Brood (*gluten*)
Fleur de Sel
Olijfolie
Beurre Noisette (*lactose*)

1. Bospeen (*gluten*)
2. Chutney van Pompoen en Kimchi
3. Mayonaise van Rozemarijn
4. Krokant van Sesam
5. Vinaigrette van Nashi Peer en Sesam

6. Dumpling van Shiitake en Chinese Kool (*gluten*)
7. Enoki en Soja Kwartelei (*gluten*)
8. Dashi van Sereh, Ponzu en Shiitake (*gluten*)
9. Mayonaise van Limoen
10. Kletskop van Szechuan (*gluten/lactose*)

11. Quiche (*gluten*)
12. Polenta (*gluten/lactose*)
13. Crème van Tajin
14. Mais en Aspergetips (*pinda*)
15. Saus van Chipotle (*lactose*)

16. Donut van Tijm Mousse (*gluten/lactose*)
17. Mousse van Pecan (*lactose/noten*)
18. Gepocheerde Peer
19. Tuille van Tijm (*gluten/lactose*)
20. Crumble van Pecan en Karamel (*noten*)

Rustiek brood

- Bak het rustiek brood in 5 minuten af in de oven.
- Serveer de fleur de sel, olijfolie en beurre noisette naast het brood.
- Bewaar wat fleur de sel en olijfolie voor later.

- Verzorg ter voorbereiding op de volgende gang alvast stap 1 van de eerste gang.

Voorgerecht – Zuid-Korea

(Ingrediënten 1 t/m 5)

- Haal alle componenten uit de koeling, dit gerecht mag op kamertemperatuur gegeten worden.
- Leg de bospeen (1) midden op het bord.
- Schep de chutney van pompoen en kimchi (2) op de bospeen.
- Spuit verschillende dotjes mayonaise van rozemarijn (3) boven op de bospeen.
- Steek het krokant van sesam (4) in het gerecht.
- Schenk de vinaigrette van nashi peer en sesam (5) rondom het gerecht.
- Verzorg ter voorbereiding op de volgende gang alvast stap 1 van de volgende gang.



Tussengerecht – Japan

(Ingrediënten 6 t/m 10)

- Hang het zakje met de dashi van sereh, ponzu en shiitake (8) en in het pannetje water, tot deze volledig verwarmd is.
- Leg de dumpling van shiitake en chinese kool (6) voor 5 minuten in de oven op 180 graden.
- Haal de dumpling van shiitake en chinese kool uit de oven en leg deze midden op het bord.
- Leg de enoki en soja kwartelei (7) naast de dumpling van shiitake en chinese kool.
- Spuit dotjes van de maynaise van limoen (9) op het gerecht.
- Haal de dashi van sereh, ponzu en shiitake uit de pan en schenk deze rondom het gerecht.
- Steek de kletskop van szechuan (10) in het gerecht.
- Verzorg ter voorbereiding op de volgende gang alvast stap 1 van de volgende gang.



Hoofdgerecht – Mexico

(Ingrediënten 11 t/m 15)

- Hang het zakje crème van tajin (13) de mais en aspergetips (14) en de saus van chipotle (15) in het pannetje water, tot deze volledig verwarmd zijn.
- Leg de quiche (11) en polenta (12) voor 8 minuten in de oven op 180 graden.
- Haal de polenta uit de oven en leg deze links op het bord.
- Haal de crème van tajin uit de pan en spuit dotjes boven op de polenta.
- Haal de mais en aspergetips uit de pan en leg deze boven op de polenta.
- Haal de quiche uit de oven en serveer deze naast de polenta.
- Haal de saus van chipotle uit de pan en serveer deze naast de quiche.



Nagerecht - Canada

(Ingrediënten 16 t/m 20)

- Leg de donut van tijm mousse (16) midden op het bord.
- Leg de mousse van pecan (17) naast de donut van tijm mousse op het bord.
- Leg de gepocheerde peer (18) naast de mousse van pecan op het bord.
- Steek de tuille van tijm (19) in het gerecht.
- Strooi de crumble van pecan en karamel (20) over het gerecht.

