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

Algerije	***Gamba ~ Aubergine ~ Granaatappel***
Italië	***Buikspek ~ Schorseneer ~ Mossel***
Mexico	***Ossenhaas ~ Polenta ~ Chipotle***
Canada	***Peer ~ Donut ~ Pecan***

EL PUENTE

Reine a personas

Ingrediëntenlijst

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

1. Gamba
2. Salade van Bulgur en Munt *(gluten/lactose)*
3. Créme van Aubergine
4. Krokant van Dadel
5. Vinaigrette van Granaatappel

6. Buikspek
7. Carbonara van Schorseneren *(lactose)*
8. Kroepoek van Zwarte Peper
9. Crème van Eidooier
10. Beurre Blanc van Mosselen *(lactose)*

11. Ossenhaas
12. Polenta *(gluten/lactose)*
13. Crème van Tajin
14. Mais en Aspergetips *(pinda)*
15. Jus 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 *– Algerije*
(Ingrediënten 1 t/m 5)

- Haal alle componenten uit de koeling, dit gerecht mag op kamertemperatuur gegeten worden.

- Leg de gamba (1) voor 3 minuten in de oven op 180 graden.
- Schep de salade van bulgur en munt (2) midden op het bord.
- Spuit dotjes crème van aubergine (3) op de salade van bulgur en munt.
- Haal de gamba uit de oven en leg deze boven op het gerecht.
- Steek het krokant van dadel (4) in het gerecht.
- Schenk de vinaigrette van granaatappel (5) rondom het gerecht.

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



Tussengerecht – *Italië*
(Ingrediënten 6 t/m 10)

- Hang het zakje met de carbonara van schorseneren (7) en de beurre blanc van mosselen (10) in het pannetje water, tot deze volledig verwarmd is.

- Leg het buikspek (6) voor 8 minuten in de oven op 180 grarden.
- Haal de carbonara van schorseneren uit de pan en schep deze in een diep bord.
- Haal het buikspek uit de oven en leg boven op de carbonara van schorseneren.
- Leg de kroepoek van zwarte peper (8) boven op het buikspek.
- Spuit dotjes van eidooier (9) boven op het gerecht.
- Haal de beurre blanc van mosselen uit de pan en schenk deze rondom 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 jus van chipotle (15) in het pannetje water, tot deze volledig verwarmd zijn.

- Leg de ossenhaas (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 ossenhaas uit de oven en serveer deze in plakken naast de polenta.
- Haal de jus van chipotle uit de pan en serveer deze naast de ossenhaas.



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 moussen 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.

