Kerstmenu ’t Lansink

Lees deze beschrijving volledig door voordat u begint met de bereiding.

Amuse: aardappel | truffel
Bereiding:
* Verwarm de soep al roerend in een pannetje. Let op dat de soep niet aanbrandt.
* Mix de soep kort glad met een staafmixer.
* Serveer de soep in een klein kommetje of kopje.

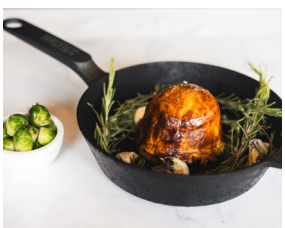
Broodje
Bereiding:
*Verwarm de oven voor op 200 °C en bak het brood in 8 à 10 minuten krokant en goudbruin.

Kreeft | gele biet | yuzu | amandel
Bereiding:
* Dresseer de quinoasalade met een lepel in het midden van het bord.
* Verdeel hierop de stukken gekookte kreeft en de plakjes gele biet.
* Steek de reepjes witlof ertussen.
* Roer de vinaigrette kort door en schep deze met een lepel over de salade.
* Strooi de crunch erover.

Tongfilet | gnocchi Parisienne | gezouten citroen | dashi
Bereiding:
* Zet het bakje met de tongfilet en gnocchi circa 2 à 3 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
* Laat de tong daarna 2 minuten onder aluminiumfolie rusten.
* Verwarm ondertussen de knolselderijpuree in een pannetje of in de magnetron.
* Verwarm in een ander pannetje de dashi beurre blanc. Laat de saus niet koken.
* Mix de saus vlak voor gebruik kort met een staafmixer.
* Dresseer de knolselderijcrunch op de tong en leg de tong op een voorverwarmd bord.
* Dresseer de gnocchi naast de tong.
* Maak met een lepel een quenelle van de knolselderijcrème en dresseer deze naast de gnocchi.
* Schenk de saus aan tafel uit.

Ossenhaas ‘Pithiviers’ | spruitjes
Bereiding:
* Bak de Pithiviers 13 minuten in een op 220 °C voorverwarmde oven, tot deze goudbruin is.
* Haal de Pithiviers uit de oven en laat deze 30 à 35 minuten onder aluminiumfolie rusten.
* *Bak de Pithiviers dus al af wanneer u ongeveer met de amuse begint.*
* Verwarm de spruitjes in een klontje boter en verwarm de madeirasaus in een pannetje.
* Zet de Pithiviers vlak voor het serveren nog 4 à 5 minuten in de oven, zodat deze weer goed warm is.
* Snijd de Pithiviers met een scherp kartelmes in plakken.
* Zet de halve Pithiviers op een voorverwarmd bord en dresseer de spruitjes ervoor.
* Schenk de saus aan tafel uit.

Mango | crème cru | kokos | Arriba chocolade
* Dit dessert is volledig klaar om te serveren - direct genieten!

Fijne feestdagen en smakelijk eten!

Met culinaire groet,
Team ’t Lansink