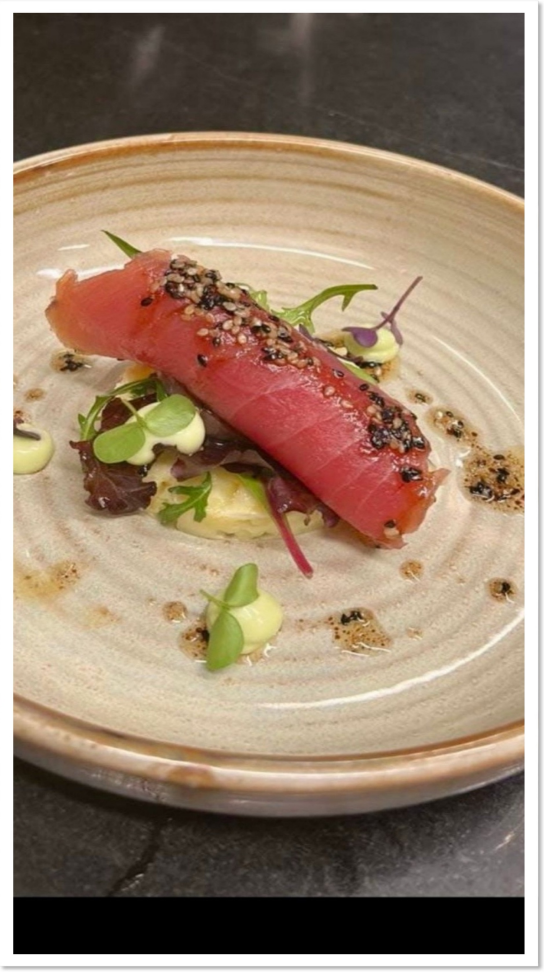






Bereidingstijd: 20 minuten

sous

Kees Visser Food

Geniet van dit heerlijke 3 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 2 x
- Koekenpan
- Snijplank
- Mooi servies
- Lepels
- Steker ring
- Sauspannetje

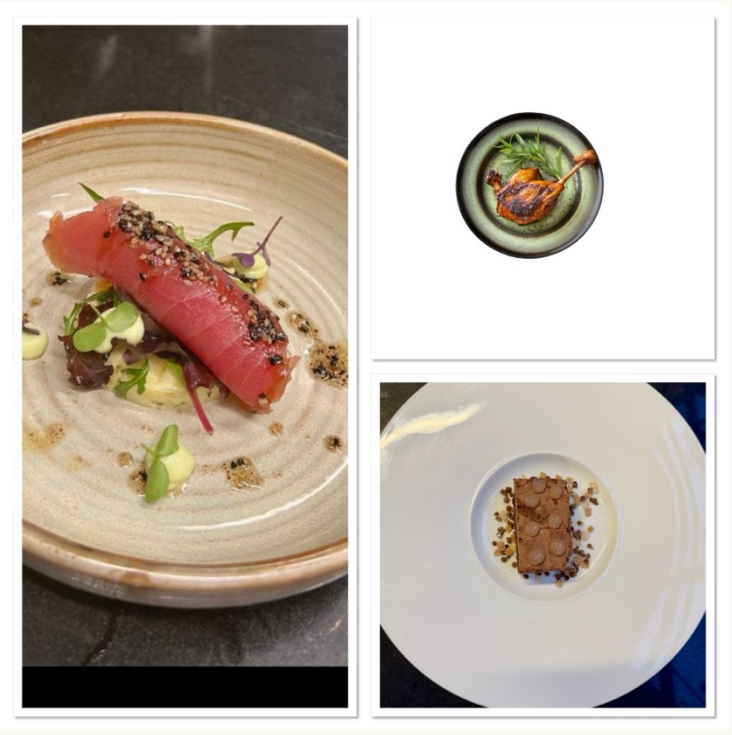
Inhoud van het menu

1. Canneloni tonijn | soja-sesam
2. Geconfijte eendenpoot
3. Brownie & Limoen

Voor *(Allergenen; Gluten, schaaldieren, melk, soja)*

Hoofd *(Allergenen; Gluten, melk, mosterd)*

Dessert *(Allergenen; Gluten, melk)*



sous

1: Cannelloni rauwe tonijn & Soja sesam

❖ Leg de plakken tonijn op een snijplank en haal het bovenste folie eraf, maak op smaak met peper en zout en leg wat komkommer en taugé erop. Rol de tonijn nu op zodat je de vorm van een cannelloni krijgt. Vul in het midden van het bord een stekerring met aardappelsalade leg hier bovenop wat mesclun salade, hier boven op de cannelloni tonijn, dresseer met de soja-sesam dressing en maak af met de cress soorten.



2: Gekonfijte eend & Zuurkool

❖ Peper en zout het vel van de eend, en bak het vel krokant in de koekenpan in een klein beetje olie, maak de zuurkool, saus en de crème warm, en dresseer het gerecht naar eigen inziens.



5: Brownie & Limoen



- Maak des gewenst de brownie warm, wij zouden M zelf koud houden, spuit dotjes limoengel op de Brownie en maak af met de espresso crumble