

Dinerbox Le Barrage

Wat leuk dat u voor onze Dinerbox heeft gekozen.
Wij hopen dat u geniet van dit drie gangen menu en wij op deze manier een stukje van Le Barrage bij u thuis kunnen brengen.
Op de achterkant staat de bereidingswijze. Verwarm de oven goed voor en begin met het brood af te bakken.
Wij wensen u veel plezier met de bereiding en natuurlijk...

Eetsmakelijk
namens Team Le Barrage

LE BARRAGE | DAM 65 | ALBLASSERDAM | WWW.LEBARRAGE.NL | 078 740 0015






Verwarm de oven op 220 graden voor het brood. Zet daarna terug naar 190 graden voor het hoofdgerecht.

Verwarm zakjes met, rodewijn jus 4 *, doperwtenpesto* 4 *en bataatcrème* 4 *in een pan met heet water. Geniet ondertussen van de voorgerechten.*

Voorgerechten

R Rustiek landbrood (OM SAMEN TE DELEN)
Geserveerd met olijfolie en roomboter
- *Leg het brood voor 15 min op 220 graden in de oven.*
- *Serveer met de bijbehorende bakjes.* R

1 Beef truffle (OM SAMEN TE DELEN)
Van Black Angus Beef met truffeldressing, sesam en bosui
- *Verdeel bakje* 1 *over de beef.*

2 Maikel's Candybar (OM SAMEN TE DELEN)
Chocolade, karamel en eendenlever
Kan eventueel ook na het hoofdgerecht genuttigd worden

3 Aguachile met garnalen
In aguachile ingelegde groenten met olijvenpoeder en garnalen
- *Knip het zakje* 3 *open en dresseer dit op een bord en verdeel hier de twee bakjes* 3 *over.*

Hoofdgerecht

4 Chateaubriand (OM SAMEN TE DELEN)
Met doperwtenpesto, bataatcrème en rodewijn jus
- *Verwijder het plastic van het zwarte bakje en zet voor 15 min in de oven op 190 graden.*
- *Haal de zakjes met doperwtenpesto* 4 *en bataatcrème* 4 *uit de pan, knip deze open en verdeel over twee borden.*
- *Snij het vlees in dunne plakjes en leg dit op de rode kool en bataatcrème.*
- *Verdeel hierna het zakje met rodewijn jus over het vlees.* 4

Dessert

5 Caramel Dream
Sablée bodem, caramel en chocolade mousse
- *Plaats de twee taartjes op de borden en verdeel de cumble* 5 *over de taartjes.*