

Bereidingsinstructies voor uw 4-gangen Kerstmenu van De Arend Restaurant

VOORGERECHTEN zijn Consumptie-klaar, opdienen en smullen maar!

Tussengerecht

1. De soep in een steelpannetje op laag vuur opwarmen, af en toe roeren en verhitten tot de soep kookt
2. Vervolgens in uw eigen soepkommen scheppen en garneren met de bijgeleverde amandeltjes

HOOFDGERECHT DIAMANTHAAS

1. Verhit wat (olijf) olie of boter in een koekenpan
2. Bak de diamanthaas om en om aan tot deze lichtbruin van kleur is, dan zout en peper naar smaak toevoegen
3. De diamanthaas in een voorverwarmde oven (180 graden) 4 minuten garen (medium)
4. Pak de diamanthaas in in aluminiumfolie en laat deze 3 minuten rusten (Check de gaarheid door met een scherp mes de diamanthaas aan de zijkant iets in te snijden en een klein stukje open te vouwen)

Diamanthaas garnituur

1. De voorgegaarde aardappelpannenkoekjes in een ovenschaal met bakpapier ongeveer 3 minuten verwarmen in de voorverwarmde oven (180 graden)
2. De stoofpeertjes in een bakje afgedekt met krimpfolie verwarmen in de magnetron (2-3 minuutjes, 750 watt. Dit kan afwijken per magnetron, dus check!)
3. De saus opwarmen op laag vuur tot deze warm is

Diamanthaas serveren

1. Leg de aardappelpannenkoekjes in het midden van het (licht verwarmde) bord, en leg daarop het vlees*
2. Zet de stoofpeer ernaast en giet de saus met een eetlepel rond het gerecht

**U kunt ook het vlees met een scherp mes in de breedte in plakjes snijden en als 'dakpannetjes' gestapeld op het bord leggen*

HOOFDGERECHT ZEEBAARS

1. Verhit wat (olijf) olie of boter in een koekenpan
2. Bak de zeebaars aan op de huidkant tot het vishuidje goudbruin is dan zout en peper naar smaak toevoegen
3. Plaats de zeebaars in voorverwarmde oven (180 graden) en laat deze ongeveer 3 minuten garen (de vis mag van binnen nog licht glazig zijn)

Zeebaars garnituur

1. De kruidenrisotto besprenkelen met een druppeltje water en in een bakje afgedekt met krimpfolie verwarmen in de magnetron (2-3 minuutjes, 750 watt. Dit kan afwijken per magnetron, dus check!)
2. Roer de bijgeleverde gehakte kruiden door de risotto
3. Verwarm een beetje boter in een pannetje en roer de zeekraal door de gesmolten boter (de zeekraal mag nog een beetje knapperig zijn)
4. De garnalensaus op laag vuur opwarmen tot de saus warm is

Zeebaars serveren

1. Schep de warme risotto met een eetlepel op het midden van het (licht verwarmde) bord
2. Verdeel de zeekraal over de risotto leg daarop de zeebaars
3. Giet de garnalensaus met een eetlepel rond het gerecht

DESSERT kaasbordje De kaasjes uit de koelkast halen en afgedekt op een bordje op kamertemperatuur laten komen. Notebroodje afbakken en in plakjes snijden, serveren bij de kaasjes

DESSERT flensjes De flensjes met de sinaasappelsaus in een pannetje verwarmen (lauwwarm is prima) Eventueel serveren met een bolletje ijs en slagroom, deze worden niet bij het menu geleverd!



DE AREND RESTAURANT

TIJDSHEMA SERVEREN HOOFDGERECHTEN

- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Bak de diamanthaas en zeebaars aan volgens de instructies
- Schep de risotto en stoofpeer in magnetronbestendige bakjes en dek ze af met krimpfolie
- Verwarm de sauzen volgens de instructies
- Leg de aangebakken diamanthaas op een stukje bakpapier op een ovenschaal en zet deze in de voorverwarmde oven
- Zet een timer op 4 minuten
- Na de 4 minuten: pak het vlees in aluminiumfolie en laat het 3 minuten rusten
- Leg de aangebakken zeebaars op een stukje bakpapier op een ovenschaal en zet deze in de oven
- Zet de aardappelpannenkoekjes in de oven en verwarm deze tot ze warm zijn 3 à 4 minuten
- Zet de risotto en de stoofperen in de magnetron en maak deze warm
- Verwarm de zeekraal in een pannetje volgens instructies
- Nu er 3 à 4 minuten voorbij zijn en de wekker afgelopen is moet alles warm en gaar zijn, check de garing en temperatuur en maak de borden af volgens bovenstaande instructies

Een fijne en gezellige maaltijd gewenst!