

Bentinck's 'Spring is in the air'

Instructies:

- Onze Chef en zijn team hebben geweldige instructie video's gemaakt om uw gerechten tot in detail te bereiden. Om hier te komen houdt u uw smartphone op camerastand boven het blokje (rechts naast de instructie), in uw beeldscherm verschijnt dan een link naar het juiste filmpje.
- Al onze filmpjes zijn te vinden op ons Bentinck YouTube kanaal.
- Onderstaand vindt u ook een geschreven tekst met de instructies.

Brood & Amuse:

- Zet de oven aan op 180 graden. Laat de boter alvast op temperatuur komen.
- Vul een pan met 2 á 3 liter water en zet deze op het vuur en breng het water vast aan de kook. Dit heeft u straks nodig voor het hoofdgerecht.
- Bak het brood in 6 minuten af, zodat deze lekker krokant wordt.
- Snij een klein puntje van beide zakjes. Vul de soufflé met de salade van knolselderij.
- Zet een stip met de pimentmayonaise in het midden op de soufflé en garneer met het takje.



Voorgerecht:

- Pak een bord en haal de deksel (is eigenlijk het bakje om het gerecht te beschermen) van het bakje met de tartaar van zeebaars.
 - Gebruik een pannenkoekmes of kaasschaaf om het gerechtje op het midden van het bord te leggen.
 - Snij het spuitzakje met de kalamansi gel open en zet hiermee vijf stippen op de zeebaars met rettich.
 - Verdeel vervolgens de ingelegde radijs en de rauwe radijs. Probeer hoogte te creëren.
 - Garneer met het krokant van zeewier en leg de Cressjes in het midden op het gerecht.
 - Verdeel de vinaigrette om het gerecht heen. Het voorgerecht is klaar!
-
- Geniet u vanavond van het **driegangenmenu**: pak dan alvast de pan met heet water erbij. Zet het vuur uit en leg alvast de parelhoender, het drieluik van groenten, spuitzakje met crème en de jus in het water.
 - Geniet u vanavond van het **viergangenmenu**: pak dan alvast de pan met heet water erbij. Zet het vuur uit en leg alvast de ravioli, de groenten, de crème en de beurre blanc in het water.



Geniet van uw thuismenu & bon appetit!
@RestaurantBentinck

Bentinck's 'Spring is in the air'

Tussengerecht:

- Pak de pan water met de zakjes erbij. Voel of deze nog warm genoeg zijn, anders nog even aan de kook brengen.
- Pak een kom en snij de zak met ravioli's open. Leg deze als eerste in de kom en vervolgens de peulvruchten.
- Snij het puntje van het zakje met de crème. Zet enkele stippen op de ravioli's.
- Verdeel vervolgens de Cressjes over het gerecht. Schud het zakje met de beurre blanc en snij hier een puntje vanaf. Giet deze vervolgens over het gerecht.
- Als laatste mag de dragonolie over het gerecht worden gegoten. Geniet!
- U kan alvast voor het hoofdgerecht de parelhoender, het drieluik van groenten, de crème en de jus in het water leggen.



Hoofdgerecht:

- Pak een mooi plat bord en snij het drieluik met groenten open. Snij ook alvast het puntje van het zakje met crème eraf.
- Plaats de mais en polenta trapgewijs op het bord. Zet stippen met de crème bovenop de groenten. Leg vervolgens de wortel erboven op.
- Haal de parelhoender uit het zakje en snij deze een keer doormidden. En plaats vervolgens op het bord.
- Pak de jus erbij en snij een klein puntje van het zakje. Schenk dit vervolgens voorzichtig over het vlees heen. Het hoofdgerecht is klaar!



Dessert:

- Leg de tartelette op het bord. Leg een lijn van de crumble naast de tartelette.
- Snij het spuitzakje open en verdeel de stippen met de gel over de crumble.
- Leg het fruit speels op het bord op en rondom de stippen en crumble.
- Maak het gerecht af met de merengue en het Atsina Cress. Eet smakelijk!



Uitzonderingen

- Heeft u een uitzondering, dan geldt voor de gang die u eet dezelfde bereiding als hierboven beschreven. Dit betreft louter andere ingrediënten. Het principe is hetzelfde. Dit wordt op de box ook aangegeven.
- Op de dag van ophalen zijn wij telefonisch bereikbaar tot 18:00 voor eventuele vragen.

Geniet van uw thuismenu & bon appetit!
@RestaurantBentinck