

Brood & Amuse:

- Zet de oven aan op 180 graden hetelucht. 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.
- Bak het brood in 6 minuten af, zodat deze lekker krokant wordt.
- We maken het bakje open.
- Snij een klein puntje van het zakje. Spuit enkele stippen op de fregola in het bakje.
- Garneer met het krokantje.

Voorgerecht:

- Haal de zeebaars met een pallet (of een ander plat keukenmiddel, zoals een kaasschaaf) uit het bakje en leg het op bord.
- Snijd het zakje van de passiegel open en zet rondom de rand van de zeebaars stippen
- De radijs in zoetzuur zetten we tegen de creme aan, de rauwe radijs en takjes steken we daartussen
- Het krokant van zeewier steekt u mooi in de hoogte in het gerecht.
- Tenslotte decoreert u de citrus vinaigrette eromheen
- Het voorgerecht is klaar!

Tussengerecht:

- Het tweeluik van ravioli en doperwten, de creme en de beurre blanc doet u in de pan met water. Zet het vuur uit en laat het 5 min warm worden
- Pak na 5 minuten de ravioli en doperwten uit de pan
- Leg de ravioli's in een bord en garneer de doperwten eroverheen
- Open de crème en spuit stoppen op de ravioli s
- Hieroverheen spuit u de beurre blanc en de peterselie olie
- Geniet ervan!

Geniet van uw thuismenu & bon appetit!
@RestaurantBentinck

Hoofdgerecht:

- U legt parelhoen met jus, het drieluik van groenten en de crème in het water. Zet de warmtebron uit en laat dit voor 5 minuten opwarmen in de pan.
- Snijd het zakje van het drieluik open en leg de polenta op het bord.
- Hierbij legt u de mais.
- Dan pakken we de wortelcreme en zetten hiermee stippen op het bord
- Hiertussen leggen we de wortel cartiers en het wortel loof, evenals de krokante kippenhuid
- We maken de parelhoen en de jus open en leggen de parelhoen op bord en serveren de jus erover heen.
- Het hoofdgerecht is klaar!

Dessert:

- Leg de tartelette op het bord.
- Hierop leggen we de rood fruit compote
- We zetten stippen met de creme van hangop en rood fruit gel.
- De crumble, de merengue en de takjes groen drapeert u op en rond de tartelette.
- 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.

Geniet van uw thuismenu & bon appetit!
@RestaurantBentinck