



THUIS MENU

Het HOOG VUUR THUIS menu bestaat uit gerechten waar u zelf nog de laatste hand aan moet leggen. U heeft alleen een voorverwarmde oven nodig!

STEENOVEN PIZZA

Pizza Vega | Parmezaan | Courgette | Rucola 7,-

Pizza Vis | Ansjovis | Kappertjes 8,-

Pizza Vlees | Chorizo | Rode ui 8,-

VOORGERECHTEN

Linzen Salade | Beukenzwammen | Gedroogd fruit 7,50

Gravad Lax | Rode biet | Venkel 9,-

Carpaccio van Jersey stier | Kappertjes | Truffelmayonaise | Oude kaas 10,-

HOOFDGERECHTEN

Bataat | Paddenstoelen quiche | Morillemayonaise 14,-

Dorade | Bisque van strandkrabben | Seizoensgroenten 16,-

Hertenstoof | Aardappelmousseline | Stoofpeertjes 15,-

Kalfswang | Cassoulet | Shiitake 15,-

Kindergerecht | Kippendij | Gebakken aardappels | Knolselderij 9,50

DESSERTS

Cheesecake | Speculaas crumble 5,-

Crème Caramel | Chocolade aarde 5,-

Gelaagde Chocolade Taart | Kastanjes | Caramel 5,-

** Bij alle hoofdgerechten wordt een zoetzure salade geserveerd.*

** De steenoven pizza's zijn Ø20 cm*

** Elke oven is anders de bijgeschreven tijden en temperatuur zijn daarom een indicatie en kan afwijken*



HOOG VUUR THUIS INSTRUCTIES*

Algemene bereidingswijze voor de pizza's

Haal de pizza uit de doos en leg de pizza inclusief bakpapier in de voorverwarmde oven. Bak nu uw pizza ca. 5 minuten op 180 graden af. * Om uw gerecht helemaal af te maken strooit u de bijgevoegde rucola over uw vers afgebakken pizza.

Carpaccio van Jersey Stier

Pak het bord met carpaccio uit de doos. U ziet dat de oude kaas er al overheen gesneden is. U kunt peper en zout toevoegen naar smaak. Bijgevoegd vindt u een bakje met gefrituurde kappertjes, zonnebloempitten en rucola. Strooi deze gelijkmatig over de carpaccio heen. Vervolgens pakt u de kleine puntzak met truffelmayonaise. Verdeel de saus naar wens over de carpaccio heen.

Bataat

Plaats de bataat in het meegegeven bakje in een voorverwarmde oven. Bak uw gerecht nu in ca. 20 minuten op 180 graden af. Om het gerecht af te maken verdeelt u de morille mayonaise naar wens over het gerecht.

Dorade

Maak het ovenbakje open en giet de bijgevoegde bisque over het gerecht. Plaats de deksel terug op het bakje om de vis gaar te stomen in de oven. Plaats de dorade in het meegegeven bakje in een voorverwarmde oven voor ca. 15 minuten op 180 graden. De aardappeltjes zitten in een apart bakje, deze kan helaas niet in de oven, u kunt de aardappeltjes bij de dorade in het bakje leggen of in een eigen bakje dat geschikt is voor de oven stoppen en verder in de oven garen.

Hertenstoof

Plaats het meegegeven bakje in de voorverwarmde oven voor ca. 20 minuten op 180 graden. * U kunt ervoor kiezen om de deksel van het bakje te verwijderen om een meer gratineerd effect te krijgen op de aardappelmousseline. De bijgevoegde jus kunt u ook even opwarmen in het bakje in de magnetron of in een pannetje. De jus kunt u ook over het gerecht heen gieten voor u het gerecht in de oven plaatst.

Kalfswang

Plaats het meegegeven bakje in de voorverwarmde oven en gaar het gerecht voor ca. 20 minuten op 180 graden.

Kindergerecht

Plaats het kindergerecht in het meegegeven bakje, zonder deksel, in een voorverwarmde oven voor ca. 15 minuten op 180 graden.

** Elke oven is anders de bijgeschreven tijden en temperatuur zijn daarom een indicatie en kan afwijken.*