



## THUIS MENU

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

### STEENOVEN PIZZA

Pizza Vega | Bleu de Graven | Courgette 8,-

Pizza Vis | Tonijn | Kappertjes 8,-

Pizza Vlees | Serrano ham | Rode ui 8,-

### VOORGERECHTEN

Tartaar van Rode Biet | Pastinaak | Shiitake 8,-

Gerookte Forel | Hollandse garnalen | Koolraap 9,-

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

### HOOFDGERECHTEN

Rouleau van Groenten | Bleu de Graven | Bladerdeeg 14,-

Gekonfijte Vis van de week | Linzen | Saus van paling 16,-

Hertenstoof | Spitskool | Opperdoes 15,-

Bavette | Pastinaak | Jus van Mierikswortel 16,-

Kindergerecht | Kippendij | Pompoen 9,50

### DESSERTS

Cheesecake | Oublie 5,-

Hazelnoten Dacquoise | Hangop 5,-

Tarte Tatin van Peer | Kokoscrumble 5,-

*\* 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.

### **Rouleau van groenten**

Plaats het gerecht in het meegegeven bakje, zonder deksel, in een voorverwarmde oven. Bak uw lasagne nu in ca. 15 minuten op 180 graden af\*. Verwarm de saus van Bleu de Graven in een pannetje of in het meegegeven bakje in de magnetron.

### **Gekonfijte Vis van de week**

Plaats het gerecht met of zonder deksel in de oven voor ca. 10 minuten op 180 graden\*. Verwarm de saus van paling in een pannetje of in het meegegeven bakje in de magnetron.

### **Hertenstoof**

Plaats het meegegeven bakje met of zonder deksel in de voorverwarmde oven voor ca. 20 minuten op 180 graden. \* De bijgevoegde jus kunt of even opwarmen in het bakje in de magnetron of in een pannetje.

### **Bavette**

Verhit een pan met olie en/of boter. Op het bakje staat beschreven hoelang je deze moet bakken (i.v.m. afmetingen van het vlees). Mocht je sojasaus in huis hebben kan je een scheutje op het laatst 1 minuut meebakken. De groenten en aardappelen kunt u voor ca. 15 minuten op 180 graden\* in de oven verwarmen. De jus kunt u in een pannetje of in de magnetron verwarmen.

### **Kindergerecht**

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

### **Tarte Tatin**

Haal de tarte tatin uit het doosje en plaats deze met het aluminium bakje in de oven. Bak deze voor ca. 5 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden\*.

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