



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 | Champignon | Ricotta 8,-

Pizza Vis | Ansjovis | Forel | Olijven 8,-

Pizza Vlees | Serrano ham | Pesto 8,-

VOORGERECHTEN

Pompoenflan | Brioche | Mierikswortel 8,-

Makreel | Rode biet | Appelstroop 9,-

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

HOOFDGERECHTEN

Polenta | Aubergine | Haloumi 14,-

Gekonfijte Vis van de week | Wilde rijst | Saus van paling 16,-

Rundersukade | Hete bliksem | Topinamboer 15,-

Eend | Bulgur | Kumquat 16,-

Kindergerecht | Kippendij | Pompoen 9,50

DESSERTS

Cheesecake | Oublie 5,-

Chocolade | Blondie | Mousse 5,-

Panna Cotta | Steranijs | Kaneel 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.

Polenta

Plaats het gerecht in het meegegeven bakje, in een voorverwarmde oven. Bak uw gerecht nu in ca. 18 minuten op 180 graden af*.

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.

Rundersukade

Plaats het meegegeven bakje met deksel in de voorverwarmde oven voor ca. 20 minuten op 180 graden. *

Eendenborst

Verhit een pan op middelhoog vuur. Bak de eend ongeveer 3 minuten op de huid. (omdat de huid vet bevat is olie niet nodig). Draai de eend om en bak nog ongeveer 2 minuten op de andere kant. De bulgur en kumquat ca. 15 minuten op 180 graden* in de oven verwarmen. De jus kunt u in een pannetje of in de magnetron verwarmen. *De eend is voorgedaard en hoeft alleen goed warm te worden in de pan.

Kindergerecht

Plaats het kindergerecht 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.*