



THUIS MENU

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

STEENOVEN PIZZA

Pizza Vega | Paddenstoelen | Ricotta 8,-

Pizza Vis | Ansjovis | Kappertjes 8,-

Pizza Vlees | Serrano ham 8,-

VOORGERECHTEN

Carpaccio van Gele Biet | Rucola pesto | Parmezaan 8,-

Rilette van Zalm | Courgette | Mierikswortelmayonaise 9,-

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

HOOFDGERECHTEN

Brickdeeg | Broccoli | Marie Rose saus 14,-

Rolletje van Scholfilet | Witte asperge | Beurre blanc 16,-

Piepkuiken | Vadouvanboter | Aardappelgratin 15,-

Bavette | Aardappelfondant | Pulled Beef 16,-

Kindergerecht | Kippendij | Seizoensgroenten 10,-

DESSERTS

Cheesecake | Kletskep 5,-

Lemon Curd | Kokos crumble 5,-

Rabarber | Bosvruchtenmousse 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 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.

Brickdeeg

Plaats het gerecht in het meegegeven bakje in een voorverwarmde oven, voor ca. 15 minuten op 180 graden*. Garneer het gerecht af met bijgeleverde Marie Rose saus (in het spuitzakje).

Rolletje van Scholfilet

Plaats het gerecht zonder deksel in een voorverwarmde oven op 180 graden voor ca. 15 minuten.* Verarm de Beurre Blanc in de magnetron of in een steelpannetje.

Piepkuiken

Plaats het gerecht zonder deksel in een voorverwarmde oven op 180 graden tussen 13-15 minuten.*

Bavette

Verwarm de oven voor op 180 graden. Verhit een pan op middelhoog vuur. Haal de bavette uit het zakje en bak deze beide kanten 2 min. Draai het vuur uit en laat nog 4 minuten in de pan rusten zodat het vlees goed door kan garen. Giet tijdens het doorgaren de bijgeleverde jus bij de bavette. Verwarm de overige ingrediënten voor ca 10 minuten zonder deksel in de voorverwarmde oven.*

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.*