

PATA NEGRA X MARKT23

Herfst Home Box

BEREIDINGSWIJZE:

1. Bak de baguette 8 minuten af in een voorverwarmde oven (180 graden).
2. Verzamel voor het voorgerecht alle ingrediënten met een rode sticker.
3. Breng de carpaccio op smaak met peper & zout.
4. Verdeel de truffelmayonaise over de carpaccio
5. Meng de basisdressing (in cupje) met de rucola en verdeel de rucola over de carpaccio.
6. Bestrooi de carpaccio met de manchego (kaas) en zonnebloempitten. Eet smakelijk!
7. Verzamel voor het hoofdgerecht alle ingrediënten met een groene sticker.
8. Breng een ruime pan met water aan de kook en zet het vuur laag als het heeft gekookt.
9. Verwarm de zakjes 8 minuten in het hete water.
10. Knip de zakjes voorzichtig open en serveer het gerecht. Eet smakelijk!
11. Verzamel voor het dessert alle ingrediënten met een witte sticker.
12. Serveer de bosvruchten coulis over of naast de cheesecake. Geniet ervan!

INHOUD BOX:

- Baguette
- Aioli
- Hummus
- Paprikatapenade

VOORGERECHT (rood):

- Carpaccio
- Rucola
- Manchego
- Truffelmayonaise
- Basisdressing
- Zonnebloempitten

HOOFDGERECHT (groen):

- Boeuf bourguignon
- Truffelmousseline
- Haricots verts

DESSEERT (wit):

- Cheesecake
- Bosvruchten coulis