

THE HOME BOX

BY PATA NEGRA x MARKT23

Let op!

Mocht of kan je niet de schalen met het hoofdgerecht in één keer in de oven verwarmen? Verwarm dan de oven voor op 180 graden. Plaats dan alle ingrediënten in een ovenschaal(tjes) en verwarm deze dan ongeveer 15 minuten in de voorverwarmde oven. De hertensukade kan ook optioneel verwarmd worden in steelpan. Brood kun je ook eventueel 6 minuten afbakken op 180 graden

INSTRUCTIEKAART

VIERGANGEN HOME BOX

BEREIDINGSWIJZE:

1. Verwarm de oven voor op **100 graden**
2. Open Spotify en zet je favoriete playlist op of kies voor de playlist "Kerst classics"
3. Bak het brood 15 minuten af in de voorverwarmde oven,
4. Verzamel alle ingrediënten met een lila sticker voor het voorgerecht
5. Pak de bieten carpaccio en haal één kant van de folie eraf, plaats het bord bovenop de carpaccio en kantel het bord ondersteboven. Verwijder de resterende folie. Knip een hoekje van het zakje geitenkaascrème en spuit in dotjes op het gerecht. Leg de merengue en een uitje speels naast de dotjes en verdeel de granaatappel over het gerecht. Als laatste de balsamicodressing gelijkmatig verdelen over het gerecht. Eet smakelijk!
6. Verwarm de oven opnieuw voor op 100 graden voor het hoofdgerecht.
7. Tijd voor de soep. Verzamel de ingrediënten met een groene sticker en pak een steelpannetje voor het verwarmen van de bouillon. Deze verwarm je al roerende tot aan het kookpunt. Verdeel de croutons en de pancetta over de soepkommen en schenk de soep eroverheen. Ready to serve
8. De 7-vaks schalen met de hoofdgerechten kunnen in zijn geheel 40 minuten in de voorverwarmde oven. Laat hierbij de folie op de schaal zitten. Wanneer deze klaar zijn, kunnen de garnituren op het bord worden gelegd. Als laatste kan de zalm, sukade of portobello op de garnituren worden gelegd
9. Het dessert is door de chefs tot in de puntjes voorbereid en is direct klaar om te serveren. Geniet ervan!
10. Deel een foto van je gedekte tafel op social media. Vergeet ons niet te taggen! @thehomebox
11. Happy holidays & enjoy!

INHOUD BOX:

BROOD (donkerblauwe sticker)

- Focaccia
- Aioli
- Hummus

VOORGERECHT (lila sticker)

- Rode bieten carpaccio
- Geitenkaascrème
- Bietenmerengue
- Granaatappel
- Zoete ui
- Balsamicodressing

SOEP (groene sticker)

- Pastinaak-knoflooksoep
- Croutons
- Krokante pancetta

HOOFDGERECHT

- Zalmfilet, hertensukade of portobello
- Bijbehorende garnituren
- Groenten
- Stoofpeertjes
- Aardappelmousseline

DESSERT

- Chocoladeproeverij van huisgemaakte brownie, gemarmerde schotsen, chocoladesaus, witte-chocolademousse, crumble en rood fruit

