



## **R** Rustiek landbrood

Geserveerd met olijfolie, roomboter en makreel tapenade

- *Het brood 15 min op 220 graden in de oven*
- *Serveer met de bijbehorende bakjes* **R**

## **I** Takoyaki (OM SAMEN TE DELEN)

Octopus, bonito flakes en Japanse mayonaise

- *Doe de takoyaki (in bakje, zonder plastic) 12 min op 190 graden in de oven*
- *De balletjes daarna op een bord*
- *Verdeel de sauzen in de zakjes* **1** *over de balletjes*
- *Garneer de takoyaki met de bijbehorende bakjes* **1**

## **2** Beef Anticuchos (OM SAMEN TE DELEN)

Radijs, bosui en krokante ui

- *Garneer de beef met de bijbehorende bakjes* **2**

## **3** New style sashimi zalm (OM SAMEN TE DELEN)

Sesamolie, soja en yuzu

- *Leg de zalm op het bord en verwijder het papiertje*
- *Verdeel hierover* **3**
- *Verhit de olie* **3** *in een pan totdat het gaat walmen en giet deze heet over de zalm. (Pas op!)*

## **4** Romige aspergesoep

Met zalm en bieslook.

- *Giet de inhoud van het bakje, inclusief het garnituur in een pan en verwarm dit (niet koken)*

## **5** Lamsrack

Met aardappelgratin, gebrande witte asperges en lamsjus

- *Plaats de lamsrack in het bakje (zonder plastic) in de oven op 180 °C voor 25 minuten.*
- *Plaats de gratin en groenten* **5** *de laatste 4 minuten in de oven*
- *Kook een pan met water en verwarm de saus* **5** *in het dichte zakje voor 4 minuten*

## **6** Dorade

Met gebrande Hollandse asperges, bleekselderij linten en truffelvinagrette

- *Plaats de dorade en asperges in het bakje (zonder plastic) in de oven op 180 °C voor 7 minuten.*
- *Plaats op het bord en verdeel de truffelvinagrette* **6** *en bleekselderij linten over het gerecht*

## **7** Aardbeien Romanoff

Een romige crème met een vleugje wodka en Hollandse aardbeien