



LE
BARRAGE
ALBLASSERDAM

Dinerbox met Dorade

Wat leuk dat u voor onze dinerbox met dorade heeft gekozen.
Wij hopen dat u geniet van dit drie gangen menu en wij op deze manier een stukje van Le Barrage bij u thuis kunnen brengen.
Op de achterkant staat de bereidingswijze. Verwarm de oven goed voor en begin met het brood af te bakken.
Wij wensen u veel plezier met de bereiding en natuurlijk...

Eet smakelijk
namens Team Le Barrage



Bereidingswijze

R Rustiek landbrood

Geserveerd met olijfolie, roomboter en pittige tonijn tapenade

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

1 Carpaccio 'Le Barrage' (OM SAMEN TE DELEN)

Van dun handgesneden house-steak met Parmezaanchips, groene kruiden vinaigrette, mierikswortel crème, spekjes en rucola

- *Doe de Parmezaanchips op de carpaccio **1***

2 Colorful avocado (OM SAMEN TE DELEN)

Avocado met hummus, sesam, snufje cayennepeper, komijn en cress

3 Tuna tataki

Lollies van licht gegaarde tonijn met sesam en wasabi mayonaise

4 Dorade

Met groene asperges, venkelsalade, aardappelsalade en truffelvinaigrette

- *Plaats het hele bakje (zonder plastic) in de oven op 180 °C voor 7 minuten.*
- *Serveer de inhoud van het bakje op bord en verdeel de truffelvinaigrette **4** over de dorade en garneer met venkelsalade **4***

5 Chocolade taartje

Met bosbessen