



LE BARRAGE

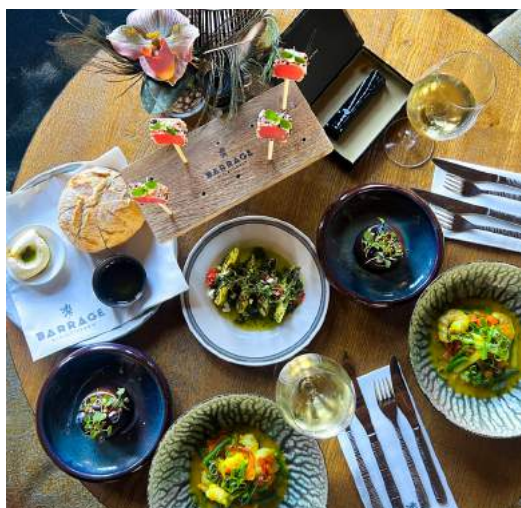
ALBLASSERDAM

Dinerbox met Gamba's

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



Voorgerechten

R Rustiek landbrood

Geserveerd met olijfolie en roomboter

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

I Gegrilde Avocado (OM SAMEN TE DELEN)

Met feta, gepofte paprika en chimichurri

2 Maikel's Candybar (OM SAMEN TE DELEN)

Chocolade, karamel en eendenlever

3 Tuna tataki

Lolli's van licht gegaarde tonijn met sesam en wasabi mayonaise

Hoofdgerecht

4 Gamba Curry

Met zoete aardappel en haricots verts

- Doe het bakje met curry en groente in een steelpannetje en laat 4 minuten zachtjes pruttelen
- Voeg daarna de gamba's toe **4** en laat nog 2 minuten door koken
- Verdeel het geheel over twee borden

Dessert

5 Chocolade taartje

Met bosbessen, bosbessengel en atsina cress