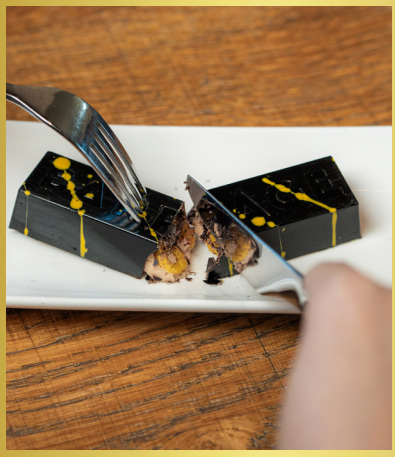


Decemberbox Le Barrage

Wat leuk dat u voor onze Decemberbox heeft gekozen.
Wij hopen dat u geniet van dit vier 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...

Fijne Decembermaand en een gezond en smaakvol 2027
namens Team Le Barrage

LE BARRAGE | DAM 65 | ALBLASSERDAM | WWW.LEBARRAGE.NL | 078 740 0015



Verwarm de oven op 220 graden voor het brood. Zet daarna terug naar 190 graden voor het hoofdgerecht.

Verwarm zakjes met wildstoof ❹, kruidkoekjus ❺, rode kool ❺ en bataatcrème ❺ in een pan met heet water. Geniet ondertussen van de voorgerechten.

Voorgerechten

B Rustiek landbrood (OM SAMEN TE DELEN)
geserveerd met olijfolie en roomboter
- *Leg het brood voor 15 min op 220 graden in de oven.*
- *Serveer met de bijbehorende bakjes.* ❽

1 Beef truffle (OM SAMEN TE DELEN)
van Black Angus Beef met truffeldressing, sesam en bosui
- *Verdeel bakje* ❶ *over de beef.*

2 Maikel's Candybar (OM SAMEN TE DELEN)
chocolade, karamel en eendenlever
Kan eventueel ook na het hoofdgerecht genuttigd worden

3 Aguachile met garnalen
in aguachile ingelegde groenten met olijvenpoeder en garnalen
- *Knip het zakje* ❸ *open en dresseer dit op een bord en verdeel hier de twee bakjes* ❸ *over.*

Tussengerecht

4 Wildstoof
cranberry compote
- *Haal het zakje wildstoof* ❹ *uit de pan, knip deze open en verdeel over twee borden.*

Hoofdgerecht

5 Chateaubriand (OM SAMEN TE DELEN)
rode kool, bataatcrème en kruidkoek jus
- *Verwijder het plastic van het zwarte bakje en zet voor 15 min in de oven op 190 graden.*
- *Haal de zakjes met rode kool* ❺ *en bataatcrème* ❺ *uit de pan, knip deze open en verdeel over twee borden.*
- *Snij het vlees in dunne plakjes en leg dit op de rode kool en bataatcrème.*
- *Verdeel hierna het zakje met kruidkoekjus over het vlees.* ❺

Dessert

6 Frambozenmeringue
Met frambozencrème en gebrande meringue
- *Plaats de twee taartjes op de borden* ❻