

## **Instructies thuis uit eten box Vandal**

### **Standaard inhoud box:**

Kreeftensoep met bosui  
Broodjes  
Boter  
Maldon zeezout  
Lekkers voor bij de koffie

### **Oesters Klassiek:**

#### **Inhoud box:**

- 3 open gestoken oesters
- Frambozenazijn
- Citroenpartje

#### **Werkwijze:**

- Verwijder het elastiek van de geleverde oesters. De oesters zijn al open gestoken.
- Plaats de oesters op het meegeleverde zeewier op een bordje.
- Voeg naar eigen smaak de frambozenazijn en/of citroen toe aan uw oester.
- Werk eventueel de oester nog verder af met vers gemalen peper.

### **Oesters Ceviche:**

#### **Inhoud box:**

- 3 open gestoken oesters
- Dille olie (in pipet)
- Appel & Rettich in chevicesap

#### **Werkwijze:**

- Verwijder het elastiek van de geleverde oesters. De oesters zijn al open gestoken.
- Maak het bakje open waar de rettich en appel in zit, roer de inhoud van het bakje goed door elkaar.
- Verdeel de inhoud van het bakje over de oesters, laat de oesters minimaal 15 minuten marineren.
- Verdeel de dilleolie met behulp van het pipet over de oesters.

### **Ham & Meloen:**

#### **Inhoud box:**

- Iberico paleta de cebo
- Cantaloupe meloen
- Citroentijm
- Meloenschil
- Citroentijm crème

**Werkwijze:**

- Leg de meloenschillen naast elkaar op een plat bordje.
- Plaats de meloenparten in de schil.
- Dresseer de Iberico mooi luchtig op de meloen.
- Zet een paar mooie kleine stipjes citroentijmcrème met behulp van de spuitzak op de ham.
- Pluk de citroentijm en plaats deze op de stipjes crème.

**Guacamole:****Inhoud box:**

- Halve limoen
- Avocado gevuld met koriander, rode ui en Jalapeñopeper
- Gerookte puntpaprika salsa
- Sushi Azijn (in pipet)
- Kimchi crackers

**Werkwijze:**

- Haal de salsa en de crackers uit de verpakking.
- Haal de folie van de vijzel.
- Voeg de sushi azijn toe met behulp van de gevulde pipet.
- Knijp de halve limoen uit in de vijzel.
- Gebruik de vijzel om het avocadomengsel fijn te malen tot een middel grove guacamole.

## **Sushi & Sashimi**

### **Zalm & kreeft**

#### **Inhoud box**

- Rol met Kreeft komkommer en zalm
- Kreeften Mayonaise
- Gepofte Pompoenpitten
- Ikura (zalmkaviaar)
- Bosui
- bamboeblad

#### **Werkwijze**

- Verwijder voorzichtig de folie.
- Leg het bamboeblad plat op het bord.
- Leg de sushirol diagonaal tegen elkaar uit op het bamboeblad.
- Doseer met behulp van het spuitzakje op elke stuk sushi onze huisgemaakte kreeftenmayo.
- Strooi voorzichtig de gepofte pompoenpitten over de rol heen.
- Verdeel de zalmkaviaar met behulp van het spuitzakje over de rol.
- Garneer de rol af met bosui.

### **Ossenhaas & Ossenstaart**

#### **Inhoud box:**

- Rol met zacht gegaarde ossenstaart, komkommer en carpaccio van ossenhaas
- Bulgogi mayonaise
- Gebakken ui
- Bieslook
- Kimchi Tempura Crunch

#### **Werkwijze:**

- Verwijder voorzichtig de folie
- Leg het bamboeblad plat op het bord.
- Leg de sushi diagonaal tegen elkaar uit op het bamboeblad
- Doseer met behulp van het spuitzakje op elke stuk sushi onze huisgemaakte Bulgogimayo
- Verdeel de gebakken uitjes en de kimchi tempura crunch over de rol
- Garneer het gerecht af met de gesneden bieslook.

## Sashimi moriawase

### **Inhoud box:**

- Sashimi Zalm, Tonijn, Coquilles (9 stuks totaal)
- Witte Kool
- Shiso
- Garnering

### **Werkwijze:**

- Haal de sashimi compleet met behulp van de bamboebladeren voorzichtig uit het doosje en leg dit op een bord.

## Coquille & truffel

### **Inhoud box:**

- Coquillerol met komkommer en avocado
- Truffelmayonaise
- Ingelegde truffel
- Ingelegde ui
- Zwarte masago

### **Werkwijze:**

- Verwijder voorzichtig de folie.
- Leg het bamboeblad plat op het bord.
- Leg de sushi uit elkaar op het bamboeblad.
- Zet op ieder stukje sushi een dotje met truffel crème .
- Zet op ieder stipje truffel crème een ingelegde uiensegment.
- Verdeel de zwarte masago over de stukjes sushi.
- Garneer de rol af met de ingelegde truffel.

## Spicy tuna

### **Inhoud box:**

- Rol met tonijn, avocado en komkommer
- Spicy chipotle saus
- Bieslook
- Knoflook crunch
- Radijs

### **Werkwijze:**

- Verwijder voorzichtig de folie.
- Leg het bamboeblad plat op het bord.
- Leg de sushi uit elkaar op het bamboeblad.
- Zet op ieder stukje sushi een dotje met chipotle creme.
- Verdeel de knoflook crunch over de rollen.
- Garneer de rol af door op ieder stukje sushi een plakje radijs te leggen.

### **Gemarineerde tonijn:**

#### **Inhoud box:**

- Gemarineerde tonijn
- Diverse radijsrassen
- Zeeslacrackers
- Tonijn crème
- Dashi gel
- Borage cress

#### **Werkwijze:**

- Haal uit crackers uit de verpakking.
- Verdeel de tonijntartaar over de zeeslacrackers.
- Spuit met behulp van de spuitzak speels dopjes tonijn crème op de zeeslacrackers.
- Herhaal dit met de dashi gel.
- Verdeel speels de radijzen over het gerecht.
- Dresseer het gerecht af met borage cress.

**Let op, bereid dit gerecht a la minute, voorkom hiermee dat de crackers zacht worden!**

### **Steak tartaar:**

#### **Inhoud box:**

- Ingelegde groentes
- Rundervetwafels
- Op 65 graden gegaarde eidooier crème
- Aangemaakte tartaar
- Geplukte watercresson

#### **Werkwijze:**

- Verwarm oven voor op 160 graden.
- Plaats de wafel in de oven gedurende 5 minuten.
- Laat de wafel 5 minuten afkoelen.
- Split de tartaar door tweeën en draai er twee quinelles van met behulp van 2 eetlepels.
- Verdeel de ingelegde groentes op de tartaar en wafel.
- Spuit met behulp van de spuitzak dopjes eidooier crème op de wafel en tartaar
- Dresseer het gerecht af met de geplukte watercresson.

### **Kippendijen:**

#### **Inhoud box:**

- Kippendijen
- Mole' crème
- Kippenhuid krokant
- Yakitori saus
- Macadamia
- Bosui
- Aluminium plaatje
- Spiesjes

#### **Werkwijze :**

- Verwarm de oven voor op 160 graden.
- Haal de kippendijen uit de verpakking en plaats ze op het meegeleverde aluminium plateau.
- Laat de warme kraan lopen en vul een bakje met heet water, laat hier het spuitzakje met mole' crème in opwarmen.
- Spies de kip aan de stokjes.
- Verdeel de yakitori saus uit de verpakking over de kippendijen.
- Plaats ze in de oven gedurende 7 minuten. De kippendijen hoeven alleen op te warmen, ze zijn al gaar.
- Haal de kip uit de oven.
- Spuit de mole' crème met behulp van het spuitzakje over de kip.
- Leg de kippendijen op het bord en strooi vervolgens royaal de macadamia, bosui en de kippenhuidkrokant over de yakitori.

#### **Bij de ganzenlever upgrade:**

- **Kruid de ganzenlever met peper en zout, braad het 30 seconden per kant in een goed hete steelpan (met tefallaag) met een beetje braadolie of boter. Leg het na bereiding op de yakitori.**

### **Beefskewers:**

#### **Inhoud box:**

- Blokjes pompoen zoetzuur
- Pompoenpitten
- Bulgogi
- Beefskewers
- Aluminium plateau

#### **Werkwijze:**

- Verwarm de oven voor op 160 graden.
- Smeer daarna de beefskewers in met de bulgogisous.
- Plaats de skewers op het meegeleverde aluminium plateau en plaats in de oven.
- Gaar de skewers gedurende 4 minuten in de oven, de skewers zijn nu medium qua cuisson (gaarheid).
- Bestrooi de skewers royaal met de gepofte pompoen pitten en de ingelegde pompoen.
- Leg de skewers op een bord.

### **Truffel pizza:**

#### **Inhoud box:**

- truffelplakjes
- Truffelolie
- Spinazie
- Parmezaan
- Voorgebakken truffelpizza
- Geraspte mozzarellakaas

#### **Werkwijze:**

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Plaats de pizza op een ovenrek en bak de bodem gedurende 8 minuten.
- Maak de spinazie en Parmezaan aan met de truffelolie, peper en zout.
- Snijd de pizza in 8 gelijke punten
- Verdeel de spinazie-Parmezaan salade en truffelplakjes over de pizza.

### **Black cod**

#### **Inhoud box:**

- Geroosterde kabeljauw in miso marinade
- Geroosterde paksoi
- Sjalot & bieslook mix
- Crunch met ui en knoflook
- Vissaus
- Olie van paksoi bladeren

#### **Werkwijze black cod:**

- Vul een pan met water en breng deze aan de kook. Laat de pan 3 minuten staan.
- Pak het zakje met de kabeljauw en vissaus, leg deze in het pannetje met water.
- Doe de paksoy met 150 ml water, wat peper, zout en olie in een steelpannetje en breng deze aan de kook, laat al het water verdampen, dan is de paksoy gaar.
- Haal de kabeljauw uit het zakje en leg deze op het bord.
- Verdeel de crunch over de kabeljauw.
- Zet de paksoy speels tegen de kabeljauw.
- Dresseer het gerecht af met de watercresson.
- Doe de paksoy olie bij de vissaus, en roer de saus net voor serveren nog een keer goed door.

## **Desserts:**

### **Yuzu tartelette:**

#### **Inhoud box:**

- Yuzutartelette
- Limefinger
- Witte chocolade Parfait

#### **Werkwijze:**

- Leg bij binnenkomst van de box gelijk de parfait in de vriezer.
- Plaats 15 minuten voor serveren de tartelette op bord en laat hem op kamertemperatuur komen.
- Leg de witte chocolade parfait op de yuzu tartelette.
- Dresseer het gerecht af door de limebolletjes zachtjes uit de limefinger te knippen.

**Let op: Leg bij binnenkomst van het pakket direct de parfait in de vriezer, deze moet minimaal 1,5 uur in de vriezer liggen!**

### **Vandal Skull:**

#### **Inhoud box:**

- Crumble
- Aardbeiengel
- Frambozen en bramen
- Amandelcake
- Witte chocolade Parfait
- Roodfruitmousse
- Vandal tafelpapier

#### **Werkwijze Vandal Skull:**

- Plaats bij binnenkomst van de box direct de parfait in de vriezer.
- Leg het papier midden op tafel.
- Dresseer de aardbeiengel op het bakpapier, gebruik hierbij je fantasie.
- Leg de amandelcake, frambozen, bramen en de chocoladeparfait verdeeld over het tafelpapier.
- Pak nu de skull vast en gooi hem met enige opgekropte agressie kapot op het tafelpapier.

**Let op: Leg bij binnenkomst van het pakket direct de parfait in de vriezer, deze moet minimaal 1,5 uur in de vriezer liggen!**