

Voor je start

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Haal alle gerechtjes een half uur van te voren uit de koelkast.

1. Kazen met kweeper compote

Laat de kazen op kamertemperatuur komen en serveer met de bijgeleverde kweepercompote.

2. Charcuterie

Leg de charcuterie luchtig op een bordje.

3. Focciabrood – hummus – kruidenaïoli

Verwarm de oven voor op 180 graden. Eenmaal voorverwarmd bakt u de focaccia in 5 minuten af. Serveer met de bijbehorende dips; hummus en kruidenaïoli.

4. Steak tartaar – knoflook – kerrie

Meng het kleine bakje sjalotten en cornichons met de steak tartaar. Leg vervolgens drie dotjes met kerriemayonaise op de steak tartaar en garneer het af met de brioche croutons.

5. Burrata – Groene asperge – citroen

Schep de groene asperge met citroenzest op een bordje. Snij het bakje van de Burrata in aan de rand en plaats de burrata op de asperges. Indien gewenst kunt u een snuffje grof zeezout over het gerecht besprenkelen.

6. Bisque – gamba – bosui

Verwarm de bisque in een steelpannetje en houd deze tegen de kook aan (laat de soep **niet** koken) – voor 5 minuten. Serveer de bisque warm en garneer met de bijgeleverde brioche croutons.

7. Risotto – rode biet– truffel

Verwarm 50 ml water in een klein pannetje. Als het water begint te koken voeg je de risotto voorzichtig toe. Al roerend de risotto verwarmen. Voeg gerust een klein beetje extra water toe als de risotto droog wordt.

8. Ibericowang – polenta – mostarda

Haal de ibericowang uit het bakje en doe deze in een pannetje en verwarm dit voor 5 min op middenhoog vuur. Zorg dat de jus niet te veel indikt, dit voorkom je door af en toe een scheutje water toe te voegen. Plaats gelijke tijd de polenta in de oven voor 5 min. Serveer de iberico en polenta op een bordje en leg de mostarda/wortel bovenop de ibericowang.

9. Bospeen

Half uur van te voren uit de koeling zodat het gerecht op kamertemperatuur kan komen. Verder is het gerecht ready to serve!!!

10. Pizzetta – serranoham – rucola

Plaats de pizzetta voor 5 minuten in de voorverwarmde oven. Eenmaal warm, plaatst u de pizzetta op een bord of mooie plank en maakt u het gerecht af met de bijgeleverde serranoham en rucola. **Let op:** serranoham en rucola niet mee verwarmen in de oven.

11. Tiramisu

Ready to eat!

Instructies bij de Vega box

Voor je start

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Haal alle gerechtjes een half uur van te voren uit de koelkast.

1. Kazen met kweeper compote

Laat de kazen op kamertemperatuur komen en serveer met de bijgeleverde kweeper compote.

2. Groene olijven & gerookte amandel

Ready to eat!

3. Focciabrood – hummus – kruidenaïoli

Verwarm de oven voor op 180 graden. Eenmaal voorverwarmd bakt u de foccacia in 5 minuten af. Serveer met de bijbehorende dips; hummus en kruidenaïoli.

4. Watermeloen – geitenkaas – basilicum

Ready to serve!!!!

5. Burrata – Groene asperge – citroen

Schep de groene asperge met citroenzest op een bordje. Snij het bakje van de Burrata in aan de rand en plaats de burrata op de asperges. Indien gewenst kunt u een snufje grof zeezout over het gerecht besprenkelen.

6. Knolselderijsoep – truffel – bosui

Verwarm de soep in een steelpannetje en houd deze tegen de kook aan (laat de soep **niet** koken) – voor 5 minuten. Serveer de soep warm.

8. Risotto – rode biet– truffel

Verwarm 50 ml water in een klein pannetje. Als het water begint te koken voeg je de risotto voorzichtig toe. Al roerend de risotto verwarmen. Voeg gerust een klein beetje extra water toe als de risotto droog wordt.

8. *Polenta – venkel - peterselie*

Haal de dun gesneden venkel en granaatappel uit het bakje en besprenkel deze met een klein beetje olie. Zet deze vervolgens apart.

Plaats de polenta en geroosterde venkel voor 5 min in een voorverwarmde oven. Serveer de polenta en geroosterde venkel op een bordje en garneer af met de dun gesneden venkel en granaatappel.

9. *Bospeen*

Half uur van te voren uit de koeling zodat het gerecht op kamertemperatuur kan komen. Verder is het gerecht ready to serve!!!

10. *Pizzetta – quattro formaggi – rode ui*

Plaats de pizzetta voor 5 minuten in de voorverwarmde oven. Eenmaal warm, plaatst u de pizzetta op een bord of mooie plank en maakt u het gerecht af met de bijgeleverde rode ui. **Let op:** rode ui niet mee verwarmen in de oven.

10. *Tiramisu*

Ready to eat!