

## BEDANKT VOOR UW BESTELLING!

We vinden het fantastisch dat u – ook nu in deze moeilijke periode – van de heerlijke gerechten van Maris Piper wilt blijven genieten. Lees de beschrijvingen goed door, voordat u begint.



### **BURRATA (BLAUWE STICKER)**

Verdeel de paprikasalsa uit de spuitzak in een dun laagje in het midden van het bord.

Sprenkel zout, peper en olijfolie over de burrata.

Plaats de burrata op de paprikasalsa in het midden van het bord.

Leg de gebrande bosui en ui naast de burrata op de salsa.

Meng de salade met mint, koriander en waterkers plaats de kruidensalade op de uitjes.

Leg de korianderzaden bovenop de burrata.

### **HOLLANDSE GARNALEN (RODE STICKER)**

Maak een dun laagje van de avocado spread

Meng de garnalen met de cocktailsaus, peterselie en zoetzure sjalotjes

Verdeel het Hollandse garnalen mengsel in een laag van ongeveer 1/2 cm bovenop de avocado spread

Maak de salade aan met de dressing

Plaats tot slot de salade en de chips bovenop de garnalen.

### **BEEF WELLINGTON**

Steek de kernthermometer in het middelste deel van het vlees en

plaats de Wellington op een ovenrooster met bakpapier.

Bak de Wellington in een voorwarmde oven op 210 °C tot deze goudbruin is, op de hoogste ventilatie stand.

Wanneer de kernthermometer 41 °C aangeeft, kan de Wellington met ovenrooster uit de oven.

Laat het vlees buiten de oven met de kernthermometer erin verder garen naar 52 °C.

Verwarm ondertussen de madeira jus op laag vuur in een steelpannetje.

Snij 2 cm van de uiteinden van de Wellington en snij het overige deel vervolgens met een scherp mes in vier dikke plakken.

Verdeel over vier platte borden en serveer de maderajus er apart bij.

### **AARDAPPELPUREE**

Verwarm de aardappelpuree in een steelpannetje.

Roer met een garde de puree glad op laag vuur.

Of verwarm de puree in de magnetron voor 2 minuten, roer de puree en

verwarm daarna weer 2 minuten.

### **SALADE VAN BOTERSLA (GROENE STICKER)**

Maak de salade aan met de dressing, sjalotjes en het kruidenmengsel.

### **GENIET!**

PS. U zou ons enorm steunen als u ons tagt op Instagram of Facebook, zodat wij het kunnen reposten!  
Benieuwd hoe wij de Wellington bereiden? Scan de QR-code voor de uitleg van onze chef Guillaume de Beer.





## **BEDANKT VOOR UW BESTELLING!**

We vinden het fantastisch dat u – ook nu in deze moeilijke periode – van de heerlijke gerechten van Maris Piper wilt blijven genieten. Lees de beschrijvingen goed door, voordat u begint.



### **BEEF WELLINGTON**

Steek de kernthermometer in het middelste deel van het vlees en plaats de Wellington op een ovenrooster met bakpapier.

Bak de Wellington in een voorwarmde oven op 210 °C tot deze goudbruin is, op de hoogste ventilatie stand.

Wanneer de kernthermometer 41 °C aangeeft, kan de Wellington met ovenrooster uit de oven.

Laat het vlees buiten de oven met de kernthermometer erin verder garen naar 52 °C.

Verwarm ondertussen de madeira jus op laag vuur in een steelpannetje.

Snij 2 cm van de uiteinden van de Wellington en snij het overige deel vervolgens met een scherp mes in vier dikke plakken.

Verdeel over vier platte borden en serveer de maderajus er apart bij.

### **GENIET!**

PS. U zou ons enorm steunen als u ons tagt op Instagram of Facebook, zodat wij het kunnen reposten!

Benieuwd hoe wij de Wellington bereiden? Scan de QR-code voor de uitleg van onze chef Guillaume de Beer.





## **BEDANKT VOOR UW BESTELLING!**

We vinden het fantastisch dat u – ook nu in deze moeilijke periode – van de heerlijke gerechten van Maris Piper wilt blijven genieten. Lees de beschrijvingen goed door, voordat u begint.



### **BEEF WELLINGTON**

Steek de kernthermometer in het middelste deel van het vlees en plaats de Wellington op een ovenrooster met bakpapier.

Bak de Wellington in een voorwarmde oven op 210 °C tot deze goudbruin is, op de hoogste ventilatie stand.

Wanneer de kernthermometer 42 °C aangeeft, kan de Wellington met ovenrooster uit de oven.

Laat het vlees buiten de oven met de kernthermometer erin verder garen naar 52 °C.

Verwarm ondertussen de madeira jus op laag vuur in een steelpannetje.

Snij 2 cm van de uiteinden van de Wellington en snij het overige deel vervolgens met een scherp mes in vier dikke plakken.

Verdeel over vier platte borden en serveer de maderajus er apart bij.

### **AARDAPPELPUREE**

Verwarm de aardappelpuree in een steelpannetje.

Roer met een garde de puree glad op laag vuur.

Of verwarm de puree in de magnetron voor 2 minuten, roer de puree en verwarm daarna weer 2 minuten.

### **SALADE VAN BOTERSLA (GROENE STICKER)**

Maak de salade aan met de dressing, sjalotjes en het kruidenmengsel.

### **GENIET!**

PS. U zou ons enorm steunen als u ons tagt op Instagram of Facebook, zodat wij het kunnen reposten!

