

SHORTRIBS MET WITTE KOOL, WITLOF & MADEIRA (VLEES)



Verwarm het vlees en witlof in de oven +- 5 min op 200°
Verwarm de puree van witte kool in een pannetje/microgolf
Verwarm de madeirasaus in een pannetje/microgolf
Scheep de puree op een bordje, leg er het vlees en witlof boven op
Werk af met madeirasaus en radicchoslaatje

ALLERGENEN: GLUTEN-TARWE (sojasaus) / LACTOSE – MELK / VIS (worcestershire) / SOJA / SELDER / MOSTERD / SULFIETEN

SPITSKOOL MET HARISSA, BOTERBONEN & AMANDEL (VEG)



Verwarm de spitskool in de oven +- 6 min op 200°
Verwarm de bonenpuree in een pannetje/microgolf
Scheep de puree op een bordje, leg er de spitskool boven op
Werk af met dadelsiroop, chimichurri, amandel en lente ui

ALLERGENEN: NOTEN – AMANDEL / SELDER / SULFIETEN

NAAN MET OLIJVENTAPENADE



Bak het naanbrood goudbruin in de oven +/- 3 min op 200°

ALLERGENEN: GLUTEN – TARWE / SULFIETEN

NACHO'S MET SALSA & ZURE ROOM



ALLERGENEN: LACTOSE - MELK /SULFIETEN

HOKKAIDO POMPOEN MET MISO, UMEBOSHI & NORI



Verwarm de pompoen in de oven +- 5 min op 200°
Verwarm de pompoenpuree in een pannetje/microgolf
Scheep de puree op een bordje, leg de pompoen er boven op
Werk af met umeboshi, nori, pompoenpitten

TAGLIATELLE MET PORTOBELLO, SPINAZIE & SJALOT



Verwarm de pasta in de microgolf +- 1 min op 1000 w
Verwarm de portobello kort in de oven +- 2 min op 200°
Scheep de pasta op een bord, werk af met spinaziesaus, portobello en grana padano

ALLERGENEN: GLUTEN – TARWE / LACTOSE – MELK / SOJA / SELDER / SULFIETEN

PASTINAAK MET BOERENKOOL, PEER & GORGONZOLA



Werk af met pistachecrumble

ALLERGENEN: GLUTEN – TARWE / LACTOSE – MELK / MOSTERD / NOTEN – PISTACHE, SULFIETEN