

Uitleg Kerst Menu

Namens alle medewerkers van Restaurant De Knip wensen wij je fijne feestdagen toe, en vooral alle goeds, gezondheid voor 2025! Dank voor je support in het afgelopen jaar.

Wanneer je begint met het menu, lees eerst de uitleg geheel door.
Alle gerechten corresponderen met het nummer van het gerecht, zie hieronder.

De metalen bakjes mogen niet in de magnetron.

Zet de oven alvast aan op 180 gr. Celsius.

Voorgerecht nr. 1: Zalm | peer | dashi | Vadouvan

Het gerecht is klaar in het bakje, schep het op een mooi bord, in het bakje met de groene sticker zit de dashi, schep dit met een lepel eroverheen.

Tussengerecht nr. 2: Zeeduivel | risotto | aardpeer crème | schaaldierensaus |

Verwijder het kartonnen plaatje van het bakje met de risotto en plaats in de oven voor +/- 7 minuten. Na 4 minuten plaats je het bakje met de vis zonder deksel in de oven en verwarm de vis in +/- 5 minuten. Verwarm de saus in een klein pannetje. Dresseer het geheel op bord en schep de saus over de vis.

Hoofdgerecht nr. 3: Ossenhaas of Herten filet | aardappel/groenten | rode wijnsaus

Verwijder het witte kartonnen plaatje van de bakjes. Doe de bakjes met de groenten en aardappelmuffin (af en toe omroeren) in de oven na 7 minuten doe je ook het bakje met vlees in de oven en verwarm deze in +/- 7 minuten. Het vlees hoeft alleen warm te worden. Ik ken de kracht van uw oven niet dus check af en toe of het al warm is. Verwarm de saus. Dresseer het geheel op bord naar eigen inzicht en... eet smakelijk.

Dessert nr. 4: Kerstboom | mandarijn | yuzu |

Pak de kerstboom uit de verpakking en plaats op een bord. Laat even 5 minuten staan zodat de koelkast kou er af kan. Spuit met de meegeleverde spuitzak enkele stipjes Yuzu gel erop.