



Restaurant
**bij de
nonnen**

Wat vind u in uw menu box?

Voorgerecht

- 1.1 Rilette van makreel
- 1.2 verse makreelfilet
- 1.3 couscous met tomaat
- 1.4 chutney van tomaat
- 1.5 ingelegde bleekselderij
- 1.6 mayonaise van aubergine
- 1.7 gemarineerde tomaatjes
- 1.8 shiso cress

Soep

- 2.1 soepje van zoete aardappel
- 2.2 crumble van chorizo

Hoofdgerecht

- 3.1 gepekeld speenvarkenfilets
- 3.2 rib van iberico
- 3.3 tarwe met geroosterde paprika en olijf
- 3.4 saus van paprika
- 3.5 compote van paprika
- 3.6 afillacress
- 3.7 olijvencrumble

Dessert

- 4.1 Mousse van kaki en mousse van yoghurt 2 p.p.
- 4.2 Compote van kaki
- 4.3 gesneden kaki
- 4.4 pate de fruit van citrus
- 4.5 witte chocolade callet en merengue van kaki
- 5.6 Atsina
- 4.7 citrus gel

*Zelig
Zuidhoff*



Restaurant
**bij de
nonnen**

Bereidingswijze:

Voorgerecht

- 1.1 Rilette van makreel
- 1.2 verse makreelfilet
- 1.3 couscous met tomaat
- 1.4 chutney van tomaat
- 1.5 ingelegde bleekselderij
- 1.6 mayonaise van aubergine
- 1.7 gemarineerde tomaatjes
- 1.8 shiso cress



Verwarm de oven voor op 180 graden

Plaats de makreel voor 2-4 minuten in de oven, deze mag nog half rauw zijn van binnen.
Als u hem liever verdergegaard heeft kan dit ook .

Leg de makreel verticaal op het bord. Plaats ter hoogte van het midden van de makreel de couscous verdeel vervolgens de overige garnituren verticaal van Links onder naar rechts boven van de makreel. Draai het bord nu een klein beetje zodat het gerecht heel licht schuin gepresenteerd word (van links onder naar rechts boven).

Soep

- 2.1 soepje van zoete aardappel
- 2.2 crumble van chorizo

Verwarm de soep op een middelhoog vuur tot net onder het kookpunt. Verdeel de soep over de borden.
Strooi hier nu in het midden de chorizo crumble.



*Zelig
Zuidhoff*



Restaurant
**bij de
nonnen**

Hoofdgerecht

- 3.1 gepekeldde speenvarkenfilets
- 3.2 rib van iberico
- 3.3 tarwe met geroosterde paprika en olijf
- 3.4 saus van paprika
- 3.5 compote van paprika
- 3.6 afillacress
- 3.7 olijvencrumble

Verwarm de oven voor op 180

Plaats de speenvarkenfilet voor 4 minuten in de oven

Plaats vervolgens de rib erbij en plaats beide nog eens 4 minuten in de oven. Verwarm ondertussen de saus in de pan tot dat deze warm is (niet koken).

De tarwe mag lauwwarm verwarmd worden (niet heet)

De compote blijft koud.

Plaats de tarwe in het midden van het bord.

Schep hier de saus omheen.

Schep 1 el compote en plaats deze links boven op de couscous.

Snijdt het speenvarken in plakjes en leg deze trapsgewijs rechts naast de compote.

Plaats de rib schuin op de compote.

Werk het gerecht af met de olijvencrumble en de afillacress



Dessert

- 4.1 Mousse van kaki en mousse van yoghurt 2 p.p.
- 4.2 Compote van kaki
- 4.3 gesneden kaki
- 4.4 pate de fruit van citrus
- 4.5 witte chocolade callet en merengue van kaki
- 5.6 Atsina
- 4.7 citrus gel

Neem de mousse van kaki en plaats deze schuin boven elkaar, plaats de yoghurt mousse en pate de fruit ertussen zodat alle mousse om en om komen te liggen.

Schep met twee kleine theelepels een canelle vorm en plaats deze aan de onderzijde tussen de yoghurt en de kaki mousse. Spuit met de gel een paar kleine dotjes tussendoor, leg hier tegen aan de gesneden kaki stukjes. Maak het gerecht af met de witte chocolade callet en plaats de merengue net zoals de mousse om en om op het bord. Plaats als laatste de Atsina speels op het gerecht.



*Zelig
Zuidhoff*