



## UITWERKING THUISMENU

Bedankt voor uw bestelling. Het is een shared dining concept. Ons advies is om met de Quesadillas te beginnen. Vervolgens serveert u alle koude gerechten gezellig in het midden van de tafel zodat u het met elkaar kunt delen. Vervolgens de warme gerechten en dan deelt u samen een dessert. Alle gerechten zijn per gerecht verpakt. Alle ingrediënten die hier bij horen zitten dus bij elkaar. In de uitwerking leest u hoe u deze opdient. Tip: Bij de warme tapas kunt u een paar minuten de borden vooraf verwarmen in de oven. Zo blijft het langer warm.

Leuk bijpassend muziekje om de avond compleet te maken? Scan deze QR code:



### ***Quesadillas (koud en warm)***

Stap 1: Haal de box met quesadillas 20 minuten voor serveren uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.

Stap 2: Verwarm de quesadillas op een ovenplateau 3 minuten in de, op 180 graden voorverwarmde, oven.

### ***Ceviche van makreel met spicy mango en tigermilk (koud)***

Stap 1: Haal het bakje met de makreel en de ingrediënten 20 minuten van tevoren uit de koeling.

Stap 2: Leg de makreel op een bord en schenk de tigermilk die in het bakje zit eroverheen. Verdeel de mango compote over de makreel.

Stap 3: Garneer het gerecht af met de cashewnootjes, rode peper en bosui.

***Eet u geen vis? Dan ontvangt u een gerecht met knolselderij. De uitwerking vindt u onderaan dit bestand.***

### ***Steak tartaar met krokante tortilla en guacamole (koud)***

Stap 1: Haal het bakje met de steak tartaar en de ingrediënten 20 minuten van tevoren uit de koeling.

Stap 2: Verwarm de tortilla op een oven plateau 2 minuten in de, op 180 graden voorverwarmde, oven.

Stap 3: Leg de tortilla op een bord en verdeel de steak tartaar op de tortilla. Schep dotjes van de gerookte paprika mayonaise bovenop de steak tartaar.

Stap 4: Garneer het gerecht af met de jalapeño, guacamole en de blokjes manchego.

***Eet u geen vlees? Dan ontvangt u een gerecht met tomaat tartaar. De uitwerking vindt u onderaan dit bestand.***

### ***Gazpacho van Cantaloupe met ingelegde tomaat en feta (koud)***

Stap 1: Haal het bakje met de gazpacho de ingrediënten 20 minuten van tevoren uit de koeling.

Stap 2: Schenk de gazpacho in een kom of diep bord en verdeel de meloen samen met de feta over de gazpacho.



Stap 3: Garneer het gerecht af met pesto, waterkers en de Macadamia noten.

***Argentijnse gamba's met wortel en saus van koffie (warm)***

Stap 1: Haal het bakje met de Argentijnse gamba's en de ingrediënten 20 minuten van tevoren uit de koeling.

Stap 2: Verwarm het zakje met de saus van koffie in een pannetje heet water (70 graden).

Stap 3: Verwarm de Argentijnse gamba's samen met de gepofte wortel op een oven plateau 5 minuten in de, op 180 graden voorverwarmde, oven.

Stap 4: Schep de wortel crème op een bord en leg de gamba's hier bovenop. Verdeel de gepofte wortel over de gamba's en schep de salsa verde over de gamba's.

Stap 5: Schenk de saus van koffie rondom het gerecht.

*Eet u geen vis? Dan ontvangt u een gerecht met gepofte wortel. De uitwerking vindt u onderaan dit bestand.*

***Uruguay steak met chimichurri en gerookte amandelen (warm)***

Stap 1: Haal het bakje met de Uruguay steak en de ingrediënten 20 minuten van tevoren uit de koeling.

Stap 2: Verwarm het zakje met de saus van chimichurri in een pannetje heet water (70 graden).

Stap 3: Verwarm de Uruguay steak en de tarte tatin met aubergine op een oven plateau 5 minuten in de, op 180 graden voorverwarmde, oven.

Stap 4: Leg de steak op een bord en leg hiernaast de tarte tatin van aubergine en schep erbovenop de escalivada crème.

Stap 5: Garneer de tarte tatin af met de bieslook en de gerookte amandelen. Schenk de saus van chimichurri rondom het gerecht.

*Eet u geen vlees? Dan ontvangt u een gerecht met tarte tatin aubergine. De uitwerking vindt u onderaan dit bestand.*

***Colombiaanse patacones met hogoa (warm)***

Stap 1: Haal het bakje met de patacones en de ingrediënten 20 minuten van tevoren uit de koeling.

Stap 2: Verwarm het zakje met de saus van hogoa in een pannetje heet water (70 graden).

Stap 3: Verwarm patacones op een oven plateau 5 minuten in de, op 180 graden voorverwarmde, oven.

Stap 3: Leg de patacones op een bord en verdeel de koolsla hier bovenop. Schep dotjes van de bravas saus bovenop de koolsla.

Stap 4: Schenk de saus van hogoa rondom het gerecht

***Alfajoris cheesecake met dulce de leche en sinaasappel (dessert)***

Stap 1: Haal het bakje met de cheesecake en de ingrediënten 20 minuten van tevoren uit de koeling.

Stap 2: Leg de cheesecake op een bord en garneer met de gemarineerde sinaasappel, maak het gerecht af met de dulce leche.



### **Vervangende gerechten:**

#### ***Ceviche van knolselderij met spicy mango en tigermilk (koud)***

Stap 1: Haal het bakje met de knolselderij en de ingrediënten 20 minuten van tevoren uit de koeling.

Stap 2: Leg de knolselderij op een bord en schenk de tigermilk die in het bakje zit eroverheen.

Verdeel de mango compote over de knolselderij.

Stap 3: Garneer het gerecht af met de cashewnootjes, rode peper en bosui.

#### ***Tomaat tartaar met krokante tortilla en guacamole (koud)***

Stap 1: Haal het bakje met de tomaat tartaar en de ingrediënten 20 minuten van tevoren uit de koeling.

Stap 2: Verwarm de tortilla op een oven plateau 2 minuten in de, op 180 graden voorverwarmde, oven.

Stap 3: Leg de tortilla op een bord en verdeel de tomaat tartaar op de tortilla. Schep dotjes van de gerookte paprika mayonaise bovenop de tomaat tartaar.

Stap 4: Garneer het gerecht af met de jalapeño, guacamole en de blokjes manchego.

#### ***Gepofte wortel met gekonfijte aardappel en saus van koffie (warm)***

Stap 1: Haal het bakje met de gepofte wortel en de ingrediënten 20 minuten van tevoren uit de koeling.

Stap 2: Verwarm het zakje met de saus van koffie in een pannetje heet water (70 graden).

Stap 3: Verwarm de gekonfijte aardappel samen met de gepofte wortel op een oven plateau 5 minuten in de, op 180 graden voorverwarmde, oven.

Stap 4: Schep de wortel crème op een bord en leg de gepofte wortel hier bovenop. Verdeel de gekonfijte aardappel over de gepofte wortels en schep de salsa verde over het gerecht.

Stap 5: Schenk de saus van koffie rondom het gerecht.

#### ***Tarte tatin van aubergine met chimichurri en gerookte amandelen (warm)***

Stap 1: Haal het bakje met de tarte tatin en de ingrediënten 20 minuten van tevoren uit de koeling.

Stap 2: Verwarm het zakje met de saus van chimichurri in een pannetje heet water (70 graden).

Stap 3: Verwarm de tarte tatin met aubergine op een oven plateau 5 minuten in de, op 180 graden voorverwarmde, oven.

Stap 4: Leg de tarte tatin van aubergine op een bord en schep erbovenop de escalivada crème.

Stap 5: Garneer de tarte tatin af met de bieslook en de gerookte amandelen. Schenk de saus van chimichurri over het gerecht.

### **Indien extra besteld:**

#### ***Pan con tomate (indien extra besteld)***

Stap 1: Bak het brood af in 3 minuten onder de grill.

Stap 2: Smeer het brood in met de tomatensalsa.

#### ***Brood met alioli en olijventapenade (indien extra besteld)***

Stap 1: Bak het brood af in 10 minuten in de, op 180 graden voorverwarmde, oven.

Stap 2: Serveer het brood samen met de alioli en olijventapenade.



***Pimientos de padrón (indien extra besteld)***

Stap 1: Haal het bakje met de pimientos de padrón uit de koeling.

Stap 2: Verwarm de pimientos de padrón op een ovenplateau 4 minuten in de, op 180 graden voorverwarmde, oven.

Stap 3: Leg de pimientos de padrón op een bord en besprenkel met de Maldon zout.

***Extra dessert: Tarta de chocolate (indien extra besteld)***

Stap 1: Verwarm het chocoladetaartje op een ovenplateau 10 minuten in de, op 180 graden voorverwarmde, oven.

Stap 2: Leg het taartje op het bord en schep hiernaast de mousse.

***Churros (indien extra besteld)***

Stap 1: Verwarm de churros op een ovenplateau 3 minuten in de, op 180 graden voorverwarmde, oven.

Stap 2: Schep de chocoladesaus in een klein magnetron bestendig bakje en verwarm deze in een paar seconde of leg het bakje met chocoladesaus even kort in warm water.

Stap 3: Leg de churros op een bord en serveer samen met de chocoladesaus.

***Gebakken mini chorizo (indien extra besteld)***

Stap 1: Verwarm de mini chorizo op een ovenplateau 5 minuten in de, op 180 graden voorverwarmde, oven.

Stap 2: Serveer de mini chorizo op een bord of kom en strooi de bieslook over de chorizo.

***Plateau bodega (indien extra besteld)***

Stap 1: Haal de mixed plateau 20 minuten voor serveren uit de koeling.

Stap 2: Verwarm het brood en de mini chorizo op een ovenplateau 5 minuten in de, op 180 graden voorverwarmde, oven.

Stap 3: De rest kunt u serveren op kamertemperatuur.

***Chef z'n favoriet! Croissant met eendenlever en Pata Negra (indien extra besteld)***

Stap 1: Haal het bakje met de croissant en de ingrediënten 20 minuten van tevoren uit de koeling.

Stap 2: Verwarm de croissant en de eendenlever 4 minuten in de, op 180 graden voorverwarmde, oven.

Stap 3: Snij vervolgens een dunne driehoek (in de lengte) uit de croissant, zodat je deze in het midden kunt vullen. Zout de gebakken lever na en snij hem in kleine stukken.

Stap 4: Verdeel de lever op het croissantje en spuit dotjes Savora mayonaise en vijgen crème op de croissant.

Stap 5: Leg vervolgens de plakken Pata Negra ertussen en verdeel de zoetzure sjalot over het gerecht.