

UITWERKING THUISMENU

Bedankt voor uw bestelling. Het is een shared dining concept. Ons advies is om met de Pintxos 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 hierbij 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.

Pintxos (koud en warm)

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

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

Stap 3: Serveer zowel de warme en koude pintxos samen.

Zacht gegaarde kabeljauw met pompoen en vinaigrette van mandarijn en sambaizu

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

Stap 2: Leg de kabeljauw plakjes op een bord en verdeel hier de pompoencompote overheen.

Stap 3: Verdeel de pompoenpitten samen met de plakjes pompoen en bosui tussen de vis..

Stap 4: Schep als laatste de vinaigrette over het gerecht.

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

pastrami van rund met eigeel, sherry en croutons

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

Stap 2: Leg de pastrami dakpansgewijs 'luchtig' op het bord.

Stap 3: Schep nu de eigeel crème op het vlees en verdeel de gegrilde rettich en de tong.

Stap 4: Garneer het gerecht af met de croutons en de sherry vinaigrette

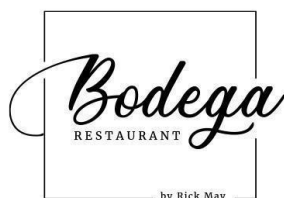
Eet u geen vlees? Dan ontvangt u een gerecht met koolrabi. De uitwerking vindt u onderaan dit bestand.

Gazpacho van aardbei en tomaat met mont bru en bieslook

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

Stap 2: Schenk de gazpacho in een diepe kom en verdeel de aardbei en tomaat samen met de mont bru over de gazpacho.

Stap 3: Garneer het gerecht af met de de bieslook olie en de gesneden bieslook



Gebakken zeewolf met aardpeer en saus van gezouten citroen

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

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

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

Stap 4: Schep de aardpeer crème op een bord en leg de zeewolf hier bovenop. Verdeel de aardpeer plakjes over de zeewolf samen met de gezouten citroen.

Stap 5: Schenk de saus van citroen rondom het gerecht en plaats de krokante boerenkool bovenop de zeewolf.

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

Parelhoen met polenta, gekarameliseerde witlof en jus van sherry

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

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

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

Stap 4: Leg de duxelle op een bord en leg hierboven op de parelhoen en leg hiernaast de polenta van idiazabal kaas en schep hier bovenop de creme van gekarameliseerde witlof..

Stap 5: Garneer de polenta af met de rauwe witlof, en schenk de jus over het gerecht.

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

Spitskool met romesco, citrus, amandel en jus van grove mosterd

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

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

Stap 3: Smeer de spitskool eerst in met de romesco en doe hem dan op een oven plateau 5 minuten in de, op 180 graden voorverwarmde, oven.

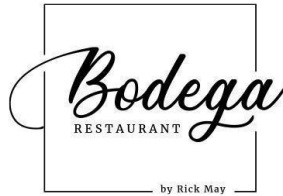
Stap 3: Leg de spitskool op een bord en leg de amandelen hier bovenop samen met het ingelegde mosterdzaad en schep dotjes citroengel hier overheen.

Stap 4: Schenk de grove mosterd vinaigrette rondom het gerecht.

Amandelcake met chocolade curd, liqor 43 en ingelegde sinaasappel (dessert)

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

Stap 2: Leg de amandelcake op een bord en leg hierboven op de curd van chocolade garneer het gerecht af met de partjes sinaasappel.



Vervangende gerechten:

Pompoen bereidingen met basilicum alioli en mandarijn vinaigrette met Sambaizu (koud)

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

Stap 2: Schep de pompoen compote op het bord en plaats de zoetzure rondjes van compoen hier op en spuit de basilicum alioli rondom de compote.

Stap 3: Verdeel de pijnboompitjes en druppel de olie rondom.

Stap 4: Garneer het gerecht af met de mandarijn vinaigrette met Sambaizu.

Koolrabi carpaccio met geroosterde rettich , croutons en vinaigrette van Sherry (koud)

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

Stap 2: Leg de carpaccio in het midden van het bord.

Stap 3: Verdeel de rettich en croutons op de carpaccio en garneer met de Salad Pea.

Stap 3: Garneer het gerecht af met de Sherry vinaigrette

Polenta met gekarameliseerde witlof en saus van gezouten citroen (warm)

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

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

Stap 3: Verwarm de polenta op een ovenplateau 4 minuten in de, op 180 graden voorverwarmde, oven.

Stap 4: Leg de polenta op een bord en schep de creme van karameliseerde witlof op de polenta en verdeel de rauwe witlof hier bovenop.

Stap 5: Schenk de saus van gezouten citroen rondom het gerecht.

Portobello met gepofte groenten, Idiazabal en jus van cepes (warm)

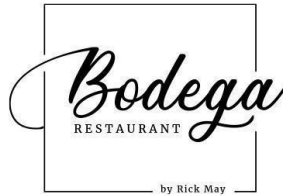
Stap 1: Haal het bakje met de portobello en de ingrediënten 20 minuten van tevoren uit de koeling.

Stap 2: Verwarm het zakje met de jus van cepes in een pannetje heet water (70 graden)

Stap 3: Verwarm de portobello met een beetje olijfolie op een oven plateau 5 minuten in de, op 180 graden voorverwarmde, oven.

Stap 4: Leg de portobello op een bord en verdeel de bundelzwam bovenop de portobello.

Stap 5: Schenk de jus van cepes rondom het gerecht en garneer het gerecht af met de bieslook.



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)

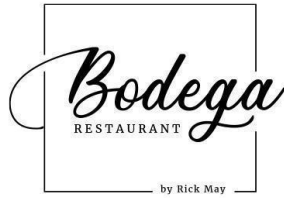
Stap 1: Haal de mixed plateau 20 minuten voor serveren uit de koeling.

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.