

Traiteur Toujours

BY TOUJOURS

Instructies Luxury Starter Box

Verwarm alvast de oven voor op 200° C. Wij zijn ervan uitgegaan dat je een magnetron hebt met een vermogen van circa 700W. En omdat je iets te vieren hebt houden wij je niet tegen om alvast een lekker glas wijn voor jezelf in te schenken.

Voor de koude gerechten: het allerlekkerst is om deze een uurtje voordat je wilt beginnen met je diner uit de koelkast te halen. De smaken komen dan het beste tot uiting.

De nummers voor de gerechten corresponderen met de gerechten in de bakjes.

READY TO EAT

1. Seared Salmon Roll.
2. California roll.
3. Crispy Gamba Roll.
4. Spicy Vega Roll.
5. Nigiri Tuna Unagi & Nigiri Flamed Seabass.
6. Oesters.
7. Tuna Tartare.
8. Brioche met Dips: Laat alle heerlijke aroma's van verse brioche tot zijn recht komen door deze even 3 minuten in de oven te doen. Dips: Beurre de Paris & Pesto. Tip: laat de dips op kamertemperatuur komen!
9. Beef Tataki.
10. Cold Cuts: Serrano Reserva & Jambon de Canard.
11. Bretonse Vissoep: Warm de soep op in een pannetje tot de gewenste temperatuur (niet laten koken!) Soep warm: voeg de garnituren toe, deze zitten in een aparte vacuumzak. Laat de soep na het toevoegen van de garnituren een minuutje mee verwarmen in het pannetje.
12. Garnituren sushi & nigiri: gember, wasabi & wakame.

Bon Appétit!

