

Toujours at Home

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 & Aioli. Tip: laat de dips op kamertemperatuur komen!
9. **Beef Tataki.**
10. **Cold Cuts: Serrano Reserva & Jambon de Canard.**
21. **Gerookte zalm & blini.**
12. **Garnituren sushi & nigiri: gember, wasabi & wakame.**

Bon Appétit!

