

# Toujours at Home

## Instructies Lobster Lover

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. Dat geldt voor zowel onze sushi/nigiri, als de dips bij de brioche of onze desserts.

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

## VOOR

- 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!
- 11. 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 vacuümzak. Laat de soep na het toevoegen van de garnituren een minuutje mee verwarmen in het pannetje.

## HOOFD

### 13. Truffle Garlic Parmesan Potatoes.

Plaats de aardappeltjes in de oven voor 10 minuten. Voeg daarna de truffelmayonaise en Parmezaanse kaas eraan toe.

### 14. Groene Salade.

### 16. Risotto.

Verwarm de risotto 2 minuten op in de magnetron (700W). Hussel de risotto dan en verwarm nog 2 minuten.

### 18. Kreeft.

Leg de kreeft in een ovenschaal en warm op voor 7-10 minuten (in iedere geval totdat de chiliboter gesmolten is). Liefhebber van glazig? Dan is 7 minuten voldoende.

## DESSERT

### 20. Carrot Cake.

### 21. White Chocolate Raspberry Cake.

*Bon Appétit!*

