

Toujours at Home

Instructies Cote de Boeuf

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!

9. Beef Tataki.

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.

19. Cote de Boeuf.

Laat dit heerlijke stuk vlees eerst even op kamertemperatuur komen, om dan (naar gewenste cuisson) op te warmen in de oven. Nadat je de Côte de Boeuf uit de oven hebt gehaald laat deze 5-10 min. rusten voordat je deze aansnijdt.

Rare: 10 min. Medium: 15 min. Medium Well: 20 min.

DESSERT

20. Carrot Cake.

21. White Chocolate Raspberry Cake.

Bon Appétit!

