

# Toujours at Home

## Instructies Best of Toujours

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.**
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.**
12. **Garnituren sushi & nigiri: gember, wasabi & wakame.**

## FINAL TOUCH

15. **Salmon Tataki Parelcouscous.**

Verwarm de parelcouscous 2 minuten op in de magnetron. Hussel de parelcouscous en verwarm nog 1 minuut. Leg de zalm mooi op de parelcouscous

17. **Jambalaya Gamba.**

Plaats de Jambalaya samen met de gamba's in een ovenschaal en warm 3 minuten op in de magnetron (700W). Hussel de rijst dan en verwarm nog 2 minuten.

## DESSERT

20. **Carrot Cake.**
21. **White Chocolate Raspberry Cake.**

*Bon Appétit!*

