

Bewaar alle ROZE gemarkeerde producten in koelkast. Overige gerechten/producten bewaren op een koele plaats zoals bijkeuken/garage max. 15 °C

Borrelhapjes kleurcode ROOD

Bella di Cerignola olijf **A**

Aubergine hummus met picadillo **B**, Scrochi **D**

Parmezaan koekjes met kerrie en Oregano **C**

-Serveer in passende schaaltes en zet op tafel of vooraf bij de borrel (klaar om te eten)

Amuse kleurcode DONKER BLAUW

Bak voordat de amuse wordt geserveerd de broodjes **A** en de broodjes voor bij de paté **B** af, in voorverwarmde oven van 220 °C **A 5 min.** en **B 7 min.** Hebben de broodjes nog geen mooie kleur (goudbruin) dan iets langer afbakken.

Crèmeux van gerookte paling, zoetzure venkel, dille, gelei van Piccalilly **C** Serveer de Amuse op een klein bordje **(klaar om op te eten)**

Brood en Boter

Witte en bruine broodjes 1st p.p. **A**

Truffel/ Zeeuws zeezout boter **B** Doe de boter in passend schaalte/bordje en zet op gedekte tafel, samen met de broodjes wit/bruin

Voorgerecht kleurcode ORANJE

Gemarineerde Kingfish met limoen, kokos, koriander, avocado, gepekeld radijs, komkommer, gel van pittige mango **A (klaar om op te eten)**

krokante Quinoa **B** verwijder deksel van **A** en verdeel de Quinoa over de gerechtjes. Plaats deksel terug en garneer af als een kadootje met ronde gouden strik **C** en serveer direct

Voorgerecht kleurcode WIT

Ambachtelijke Paté van Veluws wild, zilverui, vijg, pistache, gelei van wilde pruimen en cranberry **A** Serveer met Franse pistolet **B** zet paté in het midden van de tafel en verdeel ze over borden. 1 paté is voor 2 personen of ½ paté voor 1 persoon, bij oneven aantal gasten. **(klaar om op te eten)**

Tussengerecht kleurcode GROEN

Europese Kreeft, Gamba, knolselderij, Risotto van Orzo een oude kaas, kruidenkorst **A**

Verwarm oven voor op 220 °C (indien mogelijk hete lucht) plaats de zwart/gouden bakjes op een bakplaat of rooster en bak +/- 8 minuten tot de korst goud bruin is. (Laat de oven aan voor Hoofdgerecht) Garneer nu de bakjes af met wat kruidensalade **C** en per persoon 2 st. zoetzure pompoen en knolselderij **B** en zet op bordjes.

Mocht het tussengerecht na 8 min. wel warm zijn maar nog geen kleur hebben, even kort kleuren onder de grill

Hoofdgerecht kleurcode GEEL

Gegrilde **speenvarkenfilet**, jus van eekhoortjesbrood en Zeeuwse ui **A**,
Crème van wortel en pompoen **B**, Aardappelrosti **C**, krokante shi-take **D**, Kouignette
gekarameliseerde ui **E**, Dry-aged biet en paddenstoelen **F**

-Borden voorverwarmen in oven-

Vul vlak voor het uitserveren van het **tussengerecht** een ruime pan water en breng net tegen de kook aan, zet hem daarna op de allerlaagste stand van uw kookbron (gas, inductie, keramisch) zodat het ruim onder het kookpunt blijft. Als u gaat beginnen aan het hoofdgerecht, doe dan het zakje **A** (speenvarken is voorgegaard) in het warme water en laat deze zo'n 30 minuten opwarmen, dit kan ondertussen als u bezig bent met de overige garnituren warm te maken.

Afmaken en serveren:

Leg de Rosti **C** op een bakplaatje (evt. met bakpapier) en bak 20 min. op 220°C, na 10 min omdraaien. Beide kanten goudbruin.

Na 10 minuten dry-aged biet en paddenstoelen erbij in de oven.

Na 15 minuten Kouignette **E** erbij in oven en warm 5 min. op.

Crème wortel en pompoen **B** zachtjes opwarmen in klein pannetje, laag vuur en af en toe roeren.

Als dit allemaal warm is en klaar staat, borden opmaken.

Als alles warm is zakje van het vlees **A** open knippen en jus opvangen! in klein pannetje en houd warm. Vlees snijden en verdelen over het aantal personen, warm houden in de oven evt. (KORT!) tijdens het opmaken van de borden.

Per persoon 1 mooie lepel crème wortel/pompoen, aardappelrosti, kouignette, verdeel de biet en paddenstoelen over de borden. Verdeel het speenvarken en garneer af met de jus en krokante shi-take.

Dessert Oh Denneboom kleurcode LICHT BLAUW

Macaron, pâte de fruits van framboos en citrus, Ganache van pure Belgische chocolade **A**
mini "Magnum" ijsje van kalamansi, witte chocolade en framboos knetters **B** (ijsje bewaren in
de vriezer tot gebruik!) (klaar om te eten)

Presenteer de denneboom in cloché op bord met ijsje ernaast, openen aan tafel!

Friandises Kleurcode ZWART

Bonbon van Alunga chocolade & schuimbaton met vanille crème en witte chocolade ster

Eet smakelijk en tot ziens in 2023!! Liefs Mart, Dhani en Team Scherp