

MOON

4-GANGEN MENU

Brood met kruidendip

- Pak voor het brood alle ingredienten met 2 gele stickers
- Bak de landbol op 210 graden voor 9 minuten
- Laat de landbol een beetje afkoelen en snij het in 6
- Schep de kruidenemulsie in een klein kommetje



Amuse

- Pak voor het amuse alle bakjes met 1 gele en 1 groene sticker
- Pak het tarteletje en doe hier de bietencreme in
- Maak het af met de takjes en bietenrondjes



Zeebaars

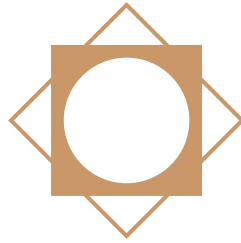
- Pak voor de zeebaars alle ingrediënten met 1 rode en 1 blauwe sticker
- Verdeel de zeebaars in een bordje en schenk hier de Tigermilk over
- Verdeel de soja bonen en mais over het gerecht
- Maak het af met de korianderdress



Coquille

- Pak voor de coquille ravioli alle ingrediënten met 1 groene sticker
- Schep de ravioli met saus in een pannetje en verwarm deze op laag vuur
- Verwarm de piccalilly crème in een pannetje of in de magnetron en spuit deze op het bord
- Leg hier de ravioli op
- Schuim de saus op met een staafmixer of een garde en schenk dit over de ravioli
- Strooi hier wat hazelnootjes overheen en spuit de basilicum olie erop





MOON

4-GANGEN MENU

Polderhoen

- Pak voor de polderhoen alle ingrediënten met 1 rode sticker
- Leg de polderhoen op een plateautje en verwarm deze voor 7 minuten op 180 graden
- Verwarm ondertussen de pompoencreme in de magnetron en de saus in een pannetje
- Leg de polderhoen op een bord, maak van de creme een mooie canelle en verdeel hierop de pompoen hoedjes en de kruimel van pompoenpitten.
- Schenk de saus over de polderhoen en maak af met de cress



Blauwe Bes

- Pak alle bakjes met 1 gele sticker
- Leg de panna cotta op een bordje
- Verdeel de blauwe bessen compote over de panna cotta
- Strooi de kruimel eroverheen
- Maak af met de merengue schotsen



Friandises voor bij de koffie

- Pak het bakje waar friandises opgeschreven staat
- Leg alle items op een bordje
- Geniet ervan!



Friandises