

THE CATCH BOX

Wat superleuk dat u de Catch Box heeft besteld bij ons! De gerechten zijn koud aangeleverd. Met de meegeleverde instructies zet je in een handomdraai het diner op tafel.

Uw stappenplan vanavond:

Stap 1: Staat er al een lekker drankje voor u klaar?

Stap 2: Als voorgerecht kunt u het volgende klaarmaken en opeten:

- Verwarm de bisque al roerend in de pan.
- Tonijn tataki, geserveerd met Japanse sesamsaus.
- Wagyu carpaccio geserveerd met truffel mayonaise, rucola en parmezaanse kaas.

Stap 2: Warm de volgende gerechten op (de meegegeven bakjes zijn geschikt voor de magnetron, niet voor in de oven):

- Coquille schelp met groene asperges en parmezaanse kaas - 8 minuten in de oven op 180 graden (Let op: de schelp wordt heel heet)
- Kingkrab - Verwarm de king krab saus 50 seconden op 750 watt en serveer deze over de king krab poten.
- Lobster ravioli: geserveerd met kreeften beurre blanc - 2,5 minuut op 750 watt.
- Tarbotfilet met bospaddestoelen en truffel jus
 - > Tarbotfilet: zonder deksel 4 minuten op 750 watt
 - > Truffel jus: 50 seconden 750 watt.

Stap 3: Geniet van de box & deel het met uw vrienden op Instagram stories @catchbysimonis

Liefs Team Catch by Simonis.



Catch
BY SIMONIS