

## **Bereidingswijze + bereidingstijd per menu/gerecht**

### ZALM – 4 minuten

Leg de twee stukken zalm op het bord. Verdeel de geleitjes om en tussen de zalm. Maak twee nestjes van de komkommer en leg deze aan de buitenzijdes. Knip het spuitzakje open en spuit kleine dotjes tegen en om het gerecht. Steek de sesam brick in de geleitjes en garneer af met bloemblaadjes. Zie het instructiefilmpje voor de opmaak van het bord.

### FETA & VIJG – 4 minuten

Maak de spinazie aan met de vijgendressing en leg dit in een diep bord. Open het zwarte bakje en verdeel de feta, vijgen en zoetzure rode ui over de spinazie. Kruimel de walnootjes over het gerecht en maak het af met oude balsamico. Zie het instructiefilmpje voor het vervolg en de opmaak van het bord.

### STEAK TARTAAR 'MOUSSAKA' - 5 minuten

Open het zwarte bakje. Meng de rundertartaar met de moussaka marinade en maak hier een vormpje van met behulp van de steker en stamper. Leg de gegrilde aubergine in roosjes op de tartaar. Knip het spuitzakje open en spuit kleine dotjes met bechamelcrème tussen de aubergine en op het bord. Steek de roseval chips in de bechamelcrème en maak het gerecht af met de salad pea. Zie het instructiefilmpje voor het vervolg en de opmaak van het bord.

### OCTOPUS – 11 minuten

Verwijder de deksel en schuif het zwarte bakje in de oven voor 7 minuten. Leg de octopus op een bord en verdeel de pimenton aardappel er omheen. Knip het spuitzakje met skordalia open en spuit dotjes tussen de octopus en aardappel. Leg op willekeurige plekken de tomaten crumble en verdeel de gedroogde olijf op de dotjes skordalia. Steek de zeekraal rondom het gerecht zodat het lijkt alsof de octopus op de zeebodem ligt. Zie het instructiefilmpje voor het vervolg en de opmaak van het bord.

HERT STIFADO – 24 minuten (vooral opwarmtijd van 20 minuten van het hert) Hang het zakje met het hert in een pannetje met heet water voor 20 minuten. Verwijder de deksel en schuif het zwarte bakje in de oven voor 5 minuten. Knip het zakje met het hert en de saus open en schuif het geheel op het bord. Verdeel de mavrodaphne peertjes en sprouiten op en rondom het hert. Leg de pastinaakchips bovenop het gerecht en garneer af met de salad pea. Zie het instructiefilmpje voor het vervolg en de opmaak van het bord.

GREEK LIME PIE – 2 minuten Haal het taartje uit de verpakking en plaats deze op het bord. Schuif het citroen-mastiha glas recht op in het dessert. Zie het instructiefilmpje voor de opmaak van het bord.

## **Daarnaast is het voor ons goed om te weten of er rekening gehouden kan worden met allergenen en zo ja, welke?**

We kunnen rekening houden met gluten, lactose, noten, sesamzaad.