

JUST TO SHARE FOR U2 | 2022

BEREIDINGSWIJZE:

Tips van de Chef

- Haal de complete box een half uur voordat u gaat beginnen uit de koelkast en laat deze op kamertemperatuur komen. Zet de oven alvast op 160 graden.
- Verwarm de borden en kommen voor de tussens en hoofdgerechten.
- Scan de QR code voor een Brute playlist. (Zie flyer in de box)

Amuse [1 | 1.1.]

1. Haal de plastic folie van de **focaccia** [bakje 1] en zet het in de oven voor circa 8 - 10 minuten op 160 graden.
2. Haal de **focaccia** uit de oven.
3. Serveer het samen met de **tomaten olijven tapenade** [bakje 1.1.]

Voorgerechten [2 | 3]

1. Serveer de **gerolde licht gerookte zalm** [2] in een “sharing” kommetje
2. Haal de plastic folie van de **Turkse yoghurt** [3] en roer voorzichtig met een lepel de inhoud door elkaar tot alles goed is gemengd. Serveer deze leuk in een “sharing” kom.

Tussengerecht [4 | 4.1. | 4.2.]

1. Verwarm de **Mexicaanse uien soep** [4] in een pan. Verdeel dezer over twee voorverwarmde soepkommen.
2. Serveer de **avocado dip** [4.1.] en de **taco** [4.2.] samen met de soep.

Hoofdgerechten [6 | 6.1. | 7 | 7.1.]

1. Zet de **Spaanse kip stoof** [6], **Veggie paella** [6.1.], **Surinaamse gehaktballen** [7], **Groenten curry** [7.1.] met de plastic folies in de oven voor circa 20 - 25 minuten op 160 graden.
2. Haal de warme gerechten uit de oven en serveer deze in “sharing” kommen.

Hoofdgerecht: Home made “Pizza Diavola” [5 | 5.1.]

1. Zet de oven voor de Pizza op 200 graden.
2. Haal de **pizza bodem** [5] uit de pizzadoos en leg het op een ovenschaal
3. Snij de zak open met **pizza garnituur** [5.1.] en verdeel dat over je pizza
4. Plaats de pizza in een voorverwarmde oven op 200 graden voor 7 - 8 minuten.
5. Serveer de pizza op een rond bord.

Dessert [8 | 8.1. | 8.2.]

1. Verwarm al roerend de **chocolade fondue** [8] in een pan (laat het niet warmer worden dan 50 graden)
2. Haal de plastic folie van de **Macaron | marshmallow** [8.1.]
3. Haal de **vanillekoek** [8.2.] uit de zak
4. Dip je garnituur in de choco fondue.
5. Mocht je thuis nog fruit hebben staan kan je dat natuurlijk ook gebruiken!

Wij, **team Brut 172** wensen jullie een heerlijke en bovenal gezellige maaltijd toe. Smakelijk eten.