

PESEA

A T H O M E

driegangenmenu bestaande uit
Coquilles, Tonijnsteak en Tarbot
voor 2 personen

voor de bereiding van de Coquilles en Tonijnsteak is een gasfornuis, koekenpan en steelpan, om water in te koken, nodig • voor de bereiding van de Tarbot is een oven nodig

ALLERGIE-INFORMATIE:

Coquilles met Hollandse garnalen beurre noisette en crème van pastinaak

INGREDIËNTEN: Coquilles (**schelpdieren**), Hollandse garnalen beurre noisette [boter (**lactose**), Hollandse garnalen (**schaaldieren**), kappertjes, **sjalot**, gehakte hazelnoten (**noten**), citroen], pastinaakcrème [pastinaak, room (**lactose**), boter (**lactose**), zout], romanesco, pastinaakchips [pastinaak, plantaardige olie (**soja, palm, koolzaad**)].

Tonijnsteak met olijventapenade, salsa verde en krokante bataat

INGREDIËNTEN: Tonijn (**vis**) met olijventapenade [zwarte olijf, zongedroogde tomaat (**nachtschade**), ansjovis (**vis**), peterselie], salsa verde [**ui**, rode **peper**, peterselie, bieslook, kervel, basilicum, **dille**, zout, witte wijnazijn, olijfolie] en krokante bataat [zoete aardappel (**nachtschade**)].

Tarbot met geroosterde venkel, spruitjes, krieltjes en Hollandaise saus

INGREDIËNTEN: Tarbot (**vis**) met geroosterde venkel (**selderij**), spruitjes (**kool**), krieltjes (**nachtschade**) en Hollandaise saus [gepasteuriseerd **eigeel**, gastrique [**sjalot, knoflook**, peterselie, **koriander korrels, witte wijn**, dragon azijn, Noilly Prat vermouth, water], boter (**lactose**), gembersiroop [suiker, water, gember, tabasco]].

Deze box is bereidt in een horecakeuken en kan sporen van alle allergenen bevatten.

Gekoeld bewaren (max. 4°C). Instructies voor thuisbereiding in de box.

Ten minste houdbaar tot: