

KOZEE THUIS MENU

- Verwarm het broodje 4-5 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden.-

Voorgerecht – Groen - Rivierkreeft met crème van avocado, truffelaardappel salade, gepoft quinoa en bouillon van venkel

1. Leg het gerecht over op een bord. Knip de rand van het bakje af en schuif het, met bijvoorbeeld een kaasschaaf, over.
2. Verdeel de limoen crème.
3. Strooi de quinoa over het geheel en serveer de bouillon van venkel aan tafel lang het gerecht.

Tussengerecht – Blauw - Gebakken zeebaars met zeekraal, Hollandse garnalen, gebrande prei, antibiose en truffelsoep

1. Verwarm een diep bord voor.
2. Plaats het ovenschaaltje 4-5 minuten in de oven op 180 graden.
3. Verwarm de soep in een pan.
4. Serveer de zeebaars in het midden van het bord en zet de garnituren ernaast/op
5. Schenk een bodempje soep aan tafel langs het gerecht.

Hoofdgerecht – Rood – Kalfshaas met garnituren van uien, zuurkool, jus met truffel en krokant gebakken kalfswang

1. Verwarm een bord voor
2. Plaats het ovenschaaltje 6-8 minuten in de oven op 180 graden.
3. Verwarm de zoete aardappel crème in een pan op laag vuur. Doe hetzelfde met de jus.
3. Trek een streep met de crème horizontaal op het bord.
4. Leg het vlees op het bord en verdeel de garnituren.
6. Verdeel de jus over het vlees.

Dessert- Oranje - Tiramisu 'Kozee'

1. Gebruik hiervoor een glas (wijn, tumbler of waterglas)
2. Bouw het dessert op in laagjes.