

KOZEE THUIS MENU

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

Voorgerecht – Groen - Ceviche van zeebaars met mango gel, bospeen en krokante loempiavellen met vinaigrette van citrus en soja

1. Leg het gerecht over op een bord. Knip de rand van het bakje af en schuif het, met bijvoorbeeld een kaasschaaf, over.
2. Steek de loempiavellen in het gerecht. Serveer de vinaigrette aan tafel

Tussengerecht – Blauw –

Tom kha Kai met soja pinda, bosui-olie en pulled chicken

1. Verwarm een bord voor
2. Verwarm de soep voor in een pan
3. Plaats het ovenschaaltje met de paksoi, taugé en pulled chicken 4-6 minuten in de oven op 180 graden
4. Verwarm de crème voor in een pan op laag vuur
5. Leg de warme garnituren in het bord en schenk de soep hier over heen.
6. Maak het gerecht af met de soja-pinda's en de bosui-olie.

Hoofdgerecht – Rood - USA met bietencrème, aubergine compote en jus van truffel

1. Verwarm een bord voor
2. Plaats het ovenschaaltje 8-12 minuten in de oven op 180 graden.
3. Verwarm de crème in een pan op laag vuur. Doe ditzelfde met de jus.
4. Plaats eerst de crème op het bord, daarna de garnituren en leg het vlees hierop.
5. Verdeel de saus over het vlees

Dessert- Oranje – Dessert van gegrilde ananas, kokosmousse en redvelvet macaron

1. Trek een streep met de passievrucht coulis. Leg de gegrilde ananas hierop
2. Zet 3 strepen met de spuitzak waar de kokosmousse in zit. En steek hier de amandel koekjes in.
3. Verdeel de macarons en de verse passievrucht speels op het bord.