

# Menu

Amuse: eitje gevuld met gerookte paling en haringkuit

Gemarineerde kingfish, salade quinoa, avocado, cherry tomaat en yuzu-yoghurt

Kabeljauwhaas, julienne van wortel en prei, witte wijnsaus

Risotto met venkel en lavas, kruidensalade

Macaron Isaphan, framboos, roos, lychee

**Amuse:** eitje

Dresseer deze in een eierdopje

**Voorgerecht :** kingfish

Ready to eat, marineer de vis met de bijgeleverde ponzu-vinaigrette, een paar lepeltjes per gerecht.

**Hoofdgerecht:** kabeljauw

Haal deze 30 minuten van te voren uit de koelkast.

Verwarm de oven voor op 200 graden, gaar de vis **12 tot 15 minuten** of naar eigen inzicht. De folie is oven bestendig.

Warm de risotto op in de magnetron of in een pannetje

Warm de witte wijnsaus op in een steelpan

Dresseer de kruidensalade er speels overheen

**Dessert:** Macaron

Breng deze op kamertemperatuur , deze wordt dan lekker zacht en smeug

Ready to eat

**Extra gerecht: Cannelloni met kreeft**

Doe de saus in een pan met anti kleeflaag.

Verwarm de cannelloni heel langzaam in de saus, tot deze warm is.

Dresseer op bord, nappeer wat saus erover en leg het kruidentuiltje er bovenop.

Voor vragen kunt u bellen met

Daniel Jansen: 0031 6 40231330