

MENUBOX

Prettige Feestdagen!



... EN 3 - 2 - 1 START!!!

Proficiat met uw MenuBox!

Onze doelstelling is om u zonder te veel zorgen toch thuis te kunnen laten genieten van onze creaties!

Enkele belangrijke richtlijnen: zodra u thuiskomt, sorteert u alle ingrediënten per gang in het menu, zodat u niet per ongeluk de saus van het dessert bij het voorgerecht gebruikt... Om het eenvoudig te maken werken we met kleurcodes, Wit voor de hapjes bij uw apéritief, Groen voor het voorgerecht, Zwart voor de soep, Blauw voor de vis, Rood voor het vlees, en als laatste Geel voor het dessert.

Zorg steeds dat uw oven voorverwarmd is, en check regelmatig of uw gerecht al dan niet gaar is... Niet alle ovens zijn even krachtig, dus het kan zijn dat uw gerecht enkele minuutjes meer nodig heeft dan de tijd die vermeld staat op deze handleiding... Haal alle gerechten die opgewarmd

dienen te worden, een uur op voorhand al uit de frigo!!

Steek de kaarsen al maar aan, zorg dat uw apéritief goed gekoeld is, ondertussen is het tijd om uw hapjes voor te bereiden: leg de plakjes Coppa ham op een bordje, doe de hummusdip in een schaalje en serveer met de crackers. Verwarm de oven voor op 180°C. Leg de beuling 5 min. in een oven van 180°C, leg ondertussen het stukje peperkoek op een klein bordje en doe hierbij een beetje van de gel van groene appel, haal de beuling uit de oven en plaats dit bij de peperkoek. U bent goed bezig! We vinden dat u wel even aan uw aperitief mag nippen nu.

PS: nog last-minute op zoek naar een geschenk? Surf naar www.martinushoeve.com en klik op 'Cadeaubon'. U kan de bon vanuit thuis uitprinten en onmiddellijk gebruiken!

VOORGERECHT

Carpaccio van "Filet d'anvers"
curry / gemarineerde groenten /
pitten & zaden



Neem alle ingrediënten met de groene sticker uit uw MenuBox!

1. Carpaccio
2. Groententagliatelle
3. Currypesto
4. Parmezaan
5. Pitten en zaden

Neem een bord van je beste servies en smeer dit in met een beetje van de currypesto. Neem nu de carpaccio die tussen 2 vellen folie zitten, verwijder het bovenste vel folie, neem nu het onderste vel waar de carpaccio op ligt en leg het met de vleeszijde op de currypesto (ondersteboven dus). Verwijder de folie, en smeer het vlees nu ook in met de currypesto. Niet duidelijk? Check onze Instagram pagina, of surf naar <https://www.instagram.com/p/CJbWjz7hO5y/?igshid=1hwu9nyhvf5x>. Neem de groenten en meng hieronder de rest van de currypesto naar smaak en leg deze bij op het vlees. Ga even met de peper- en zoutmolen over het vlees. Werk af met Parmezaan, pitten en zaden.

Hoog tijd voor een gezellige of knotsgekke foto, plaats deze op Facebook en/of Instagram mét de hashtag #martinushoebetakeaway en maak kans op een bon van € 50,-!

SOEP

Soep van Zoete Aardappel
pesto / pompoenpitten



Neem alle ingrediënten met de zwarte sticker uit uw MenuBox!

1. Soep
2. Pesto
3. Pompoenpitten

Verwarm uw soepborden kort voor in een oven. Warm de soep op op een zacht vuur, en roer regelmatig! Dresseer in het bord, werk af met de pesto en de pompoenpitten.

HOOFDGERECHT VIS

Gebakken filet van kabeljauw
kruidenkorst / beurre blanc van
Verjus



Neem alle ingrediënten met de blauwe sticker uit uw MenuBox!

1. Vis
2. Groenten & aardappelwedges
3. Pompoenpuree
4. Saus

Verwarm uw borden voor in een oven. Nip even van uw glaasje wijn. Het bakje vis mag met deksel ongeveer 15 minuten in een oven van 180°. Zet na 5 minuten de groenten & aardappelwedges mét deksel erbij zodat ze ook 10 minuten in de oven staan. Warm de saus evenals de pompoenpuree rustig op op een zacht vuur, of in de microgolfoven. Dresseer op het bord.

HOOFDGERECHT VLEES

Varkenswangetjes
buikspek / gebakken
bospaddestoelen / pompoen crème



Neem alle ingrediënten met de rode sticker uit uw MenuBox!

1. Vlees
2. Groenten & Aardappelwedges
3. Pompoenpuree
4. Saus

Verwarm uw borden alvast in een oven. Nip van uw glaasje wijn. De varkenswangetjes gaan mét deksel 15 minuten in de oven van 180°. Zet na 5 minuten de groenten & aardappelwedges mét deksel erbij zodat ze ook 10 minuten in de oven staan. Warm de saus en de pompoenpuree op op een zacht vuur of in de microgolfoven. Dresseer alles op het bord.

DESSERT

Krokant perentaartje
frisse mascarpone crème /
chocolade ganache



Neem alle ingrediënten met de gele sticker uit uw MenuBox!

1. Perentaartje en fruit
2. Mascarpone mousse
3. Chocolade ganache

Hoppaaaaa , bijna klaar!! Tijd voor een stevige slok wijn, en we beginnen eraan!

Neem het perentaartje uit het bakje en plaats dit in het aluminum vormpje 10 min. in een oven van 180°C. Maak ondertussen het potje chocolade ganache lichtjes warm in een microgolfoven. Haal het taartje uit de oven en verwijder het vormpje , leg het op een bord , verdeel de mascarpone mousse erbij en doe een beetje ganache rondom het taartje. Werk af met het fruit.

Stel: je hebt nog wat vanille ijs in de vriezer steken, dat kan je er uiteraard ook perfect bij serveren!

..... et voilà, missie geslaagd! Hoog tijd om te genieten, om af te tellen naar 2021 én nog een selfie te trekken met #martinushoevetakeaway om kans te maken op een bon van € 50,-!

Weetje van de dag: Een zoen van 1 minuut verbrandt 26 calorieën!

Dus : kussen kussen en kussen en die calorieën van je MenuBox zijn er al bijna terug af!
