

MENUBOX

Happy Valentine!



... 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: Zet de rillette van zalm samen met de crackers op tafel. Neem de sushi en het pipetje met sojasaus en doe saus op de sushi. Plaats de quiche ong.6 min. in een oven van 180°C. U bent goed bezig! Tijd voor uw liefste even een stevige knuffel te geven!

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

Tijgernaal
parelcouscous , citrusdressing



Neem alle ingrediënten met de groene sticker uit uw MenuBox!

1. Aluminium bakje met tijgernaalen
2. Fregola met groenten
3. Citrusdressing
4. Nacho's

Plaats het bakje (zonder deksel) met de tijgernaalen 5 min. in een oven van 180°C. Doe de koude fregola in diepe borden , dresseer de tijgernaalen en werk af met de saus en nacho's

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

SOEP

Liefdesrood soepje van tomaat
en pittige balletjes van
kippengehakt



Neem alle ingrediënten met de zwarte sticker uit uw MenuBox!

1. Soep
2. Gekonfijte venkel

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 venkel. 'n Extra knuffel voor uw schatje / poezewoefke / snolliebolle / tijger / ... en smakelijk!

HOOFDGERECHT VIS

Waterzooi van heilbot,
schorseneren, prei,
dragon en saffraan



Neem alle ingrediënten met de blauwe sticker uit uw MenuBox!

1. Vis
2. Groenten
3. Potje dragon
4. Saus
5. Aardappeltjes

Verwarm uw borden voor in een oven. Nip even van uw glaasje wijn. Het bakje vis en het bakje met groenten mogen beide met deksel ongeveer 12 minuten in een oven van 180°. Warm de saus rustig op op een zacht vuur, of in de microgolfoven. Snij de dragon op het laatste moment fijn en voeg toe aan de saus (doe dit niet op voorhand omdat de kruiden dan te snel verkleuren). De aardappeltjes kan je op 3 manieren bereiden: ofwel 10 min zonder deksel mee in de oven, ofwel 3 à 4 minuten frituren, of opwarmen in een airfryer. Dresseer op het bord.

HOOFDGERECHT VLEES

Filet van tortelduif, gekonfijte
boutjes, erwtjes, jonge wortel,
stropkesmosterd



Neem alle ingrediënten met de rode sticker uit uw MenuBox!

1. Duivenborst en boutjes
2. Groenten
3. Aardappeltjes
4. Saus

Verwarm uw borden alvast in een oven. Nip van uw glaasje wijn. De groenten gaan mét deksel 12 minuten in de oven van 180°. Zet na 6 minuten de duif zonder deksel, erbij, zodat deze een 6 minuten mee kan garen. Afhankelijk van de dikte van het duivenborstje, kan het zijn dat het iets langer nodig heeft, gelieve dit zelf even te checken. Warm de saus op op een zacht vuur of in de microgolfoven. De aardappeltjes kan je op 3 manieren bereiden: ofwel 10 min zonder deksel mee in de oven, ofwel 3 à 4 minuten frituren, of opwarmen in een airfryer. Dresseer op het bord.

DESSERT

Plattekaastaart , limoen ,
framboos , speculoos , mango



Neem alle ingrediënten met de gele sticker uit uw MenuBox!

1. Het dessert met alles erop en eraan
2. Coulis

We weten het, u wil dringend aan de romantiek beginnen! Groot gelijk! Daarom hebben we gezorgd dat u aan het dessert geen werk meer heeft: deksel verwijderen, coulis bij in het bakje dresseren, en verhuis mét uw dessert naar de zetel / het bad / het bed / ...

Als de romantiek maar primeert!

Wil je weten hoeveel calorieën van deze MenuBox je kan verbranden door de liefde te vieren? Surf naar <http://www.sexcalculator.co.uk> !