

Restaurant 212 Casual Luxury Box

Vorbereiding per gerecht

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat alles op kamertemperatuur komen (behalve de room bij de baba).
2. Knolselderijsalade: Giet het vocht van de knolselderij af en meng met mayonaise naar smaak.
3. Pasta met paling: Pasta 12 minuten koken en afgieten. Verwarm de saus op laag vuur in een pannetje (niet in laten koken). Meng de saus met de pasta.
4. Little gem salade: Snijd de little gem in vieren en snijdt wat van de stronk af.
5. Kip met mosterd: Smeer deze in met mosterd en bak 15 tot 20 minuten in een voorverwarmde oven van 220 graden.
6. Lamsnek: Breng een pan water aan de kok en zet het vuur laag of uit. Leg de lam in de verpakking voor 10 minuten in het warme water. Verwarm de groente met de sjalotboter in een pan. Verwarm de jus voorzichtig in een klein pannetje.
7. Baba au rhum: Klop de room op.

Opmaak

1. Knolselderijsalade: Schep de knolselderij in een diep bordje. Verspreid hier de garnalen en de XO over. Maak af met stippen dillecrème en dille.
2. Pasta met paling: Schep de pasta met saus op een voorverwarmd bord en leg hier de stukjes paling tussen. Bestrooi met peterselie.
3. Little gem salade: Leg de stukken little gem op een bord of schaal. Spuit hier wat sjalotdressing overheen en maak af met de croutons en de bieslook.
4. Kip met mosterd: Leg de kip op een schaal of groot bord en bestrooi met de dragon.
5. Lamsnek: Leg de groentes in het midden van een voorverwarmd bord. Leg daar de lam bovenop en giet de jus over de lam. Bestrooi de lam met gepofte quinoa en rasp wat schil van limoen er bovenop.
6. Baba au rhum: Leg de baba's op een bord en bestrijk met de baba lak. Giet hier een beetje rum (naar smaak) overheen en schep daar de lobbige room overheen.

Restaurant 212 Casual Luxury Box

