

Restaurant De Burgemeester

Bourgondische tafel

INSTRUCTIES (zie video op [cooklikeachef.nl](https://www.cooklikeachef.nl))

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat alles op kamertemperatuur komen.
2. Verwarm de oven voor op 90 graden.
3. Hak de peterselie fijn (alleen bij menu uitgebreid voor op de kikkerbillen).
4. Zoek bij alle bakjes een mooi bord of een schaal om op tafel te zetten.
5. Schep of leg de inhoud van de bakjes op de borden en schalen.
6. Alle ingrediënten kunnen met bord of schaal in de oven worden opgewarmd (zo zijn ook de borden voorverwarmd) behalve de uiensoep, de filet Americain met briochebrood en de paté van eend met balsamico pectine.
7. De uiensoep kan in een pannetje verwarmd worden. (niet laten inkoken)
8. Wij adviseren om het verwarmen in de oven in 2 keer te doen en het diner te beginnen met de koude gerechten, de uiensoep, de quiche, de bisque van ravioli en bij het menu uitgebreid de pulpo en de kikkerbellen.
9. Tijd in de oven is ongeveer 20-25 minuten. Controleer of alles warm is voordat het op tafel gezet wordt. Je kan natuurlijk ook de gerechten verwarmen in pannen.
10. Fijne avond toegewenst!

de Burgemeester Bourgondisch



Filet américain



Brioche



Paté van eend en Balsamico pectine
1/2 per persoon



Peterselie



alleen bij
uitgebreid

Gevogeltecrème



Bouef stroganoff



Kalfswang



Quiche 1/2 pp



Ravioli van kreeft



Hachée



Uiensoep



Pommes Duchesse



Kikkerbil in looksaus



Pulpo



alleen bij menu uitgebreid