

# Restaurant Parkheuvel

## Brunch tafel (ook voor diner)

### Instructies (zie video op [cooklikeachef.nl](https://cooklikeachef.nl))

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat alles op kamertemperatuur komen.
2. Verwarm de oven voor op 160 graden.
3. Zoek bij alle bakjes een mooi bord of een schaalte om op tafel te zetten.
4. Haal de Bonbon Boeuf uit de verpakking en haal het bovenste laagje plastic eraf. Breng op smaak met peper en zout.
5. Schep een eetlepel aardappelsalade in het midden van de boeuf. Maak van de boeuf en de salade een pakketje in het plastic zoals op de video.
6. Verwarm de soep in een pannetje.
7. Verwarm de ragout in een pannetje.
8. Verwarm de quiche in de oven voor 4 minuten bij 160 graden.
9. Verwarm de Linzertaartjes in de oven voor 4 minuten bij 140 graden.
10. Dek de tafel met alles op passende schaaltes en borden.
11. Serveer de Bonbon Boeuf in een diep bord en zet een kannetje of glaasje met de vinaigrette ernaast.
12. Serveer de mierikswortel samen met de zalm.
13. Eindig de maaltijd met het Linzertaartje.



Video

# Parkheuvel



Soepstengels



Linzertaartje



Bladerdeeg pasteitje



kruidenboter



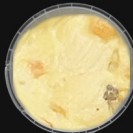
Vinaigrette



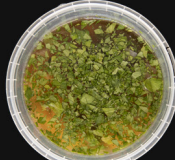
Aardappelsalade



Mierikswortel



Ragout



Oma's soep



Quiche



Eiersalade



Zachte puntjes



Bonbon Boeuf



Gerookte zalm