



### **Ham van wild zwijn**

1. Leg de wild zwijnsham op het bord
2. Spuit de truffelmayonaise eroverheen
3. Verdeel vervolgens de rode ui en de china sprout

### **Wildpaté**

1. Zet een pan op met kokend water
2. Leg de paté op het bord
3. Pak het spuitzakje met de pastinaakcrème en leg deze 1 minuut in de pan met heet water
4. Spuit vervolgens een paar dotjes op de paté
5. Pak het bakje met vossenbessen en garneer hiermee af

### **Buikspek**

1. Verwarm de oven voor op 180C
2. Zet een pan op met kokend water
3. Doe de buikspek in de oven - als deze op temperatuur is – gedurende 4 minuten
4. Doe de eekhoortjesbrood-saus en de knolcrème in de pan met kokend water voor 1 minuut
5. Leg de buikspek op een bord en spuit de knolcrème er omheen
6. Garneer het af met saus en cèpes-poeder en de shimeij paddenstoelen

### **Pompoensoep**

1. Zet een pan op met kokend water
2. Doe de zak met soep erin gedurende 4 minuten
3. Pak het bakje met de melusine (geitenkaas), hazelnoot en gembersiroop en doe deze in de soepkom
4. Knip vervolgens de vacumeerzak open en schenk de inhoud in de soepkom

### **Bisque**

1. Zet een pan op met kokend water
2. Doe de zak met soep in de pan gedurende 4 minuten
3. Pak het bakje met de gamba's, zalm en cognacroom en doe dit in een soepkom
4. Knip vervolgens de vacumeerzak open en schenk de soep er bovenop

### **Hazenpeper**

1. Zet een pan op met ruim kokend water
2. Leg de vacumeerzak met de hazenpeper in deze pan gedurende 4 minuten
3. Voeg daarna de vacumeerzakken van de aardappelpuree en de stoofpeer toe en laat het geheel nog 3 minuten liggen in de pan
4. Knip de drie zakken open en leg eerst de puree, gevolgd door de hazenpeper en als laatste de stoofpeer op het bord



### **Sukade**

1. Zet een pan op met kokend water
2. Doe de vacumeerzak met de rucola stampot en de sukade (met jus) in de pan gedurende 4 minuten
3. Pak een bord, leg de puree erop en leg vervolgens de sukade daar overheen

### **Hertenbiefstuk**

1. Verwarm de oven voor op 180C en zet een pan op met ruim kokend water
2. Pak de hertenbiefstuk uit het bakje en leg deze in de oven gedurende 6 minuten. Leg vervolgens de biet en cantharellen erbij in de oven voor nog eens 2 minuten
3. Leg de vacumeerzakjes met perencrème, portsaus en de pastinaakcrème in de pan kokend water voor 2 minuten
4. Leg de hertenbiefstuk op het bord, gevolgd door de rest

### **Risotto**

1. Zet een pan op met kokend water
2. Doe de vacumeerzak met risotto in de pan gedurende 5 minuten
3. Knip de zak open en leg de risotto op het bord
4. Daar bovenop legt u de groene asperges, het gepocheerde ei en de grana padano

### **Blacktiger garnalen**

1. Zet een pan op met kokend water
2. Doe de vacumeerzak met spaghetti erin gedurende 3 minuten
3. Bak de blacktiger garnalen in een koekenpan of doe ze 4 minuten in een voorverwarmde oven van 180C
4. Leg de spaghetti op het bord met de garnalen daaroverheen

### **Lemon Merengue**

1. Pak het lemon merengue taartje uit het bakje en leg het op het bord
2. Garneer het af met het verse fruit

### **Chocolade soufflé**

1. Verwarm de oven voor op 180C
2. Doe de soufflé 5 minuten in de voorverwarmde oven
3. Leg de crumble met de vanille panna cotta op het bord
4. Pak de hete soufflé uit de oven en leg deze daarbij