



Bereidingswijze gerechten Brasserie Staverden

Steak tartaar:

1. Pak het bakje met de gesneden ossenhaas
2. Pak het bakje met de ei, peterselie, ui, augurk, tabasco en worcestersaus
3. Meng dit met de ossenhaas
4. Pak een bord, leg daar de steak tartaar op en leg de tramezzini krokant er tegen aan

Zeebaars:

1. Verwarm de oven voor op 180C
2. Plaats de zeebaars in de oven gedurende 2 minuten
3. Pak de bouillon van tomaat en doe deze in een diep bord
4. Pak de zeebaars uit de oven en leg deze in de bouillon
5. Pak de tomatensalsa en doe dit over 1 van de 2 stukken zeebaars
6. Pak de tomatengel en spuit dit speels op het gerecht
7. Pak de bieslook olie en druppel deze op de bouillon

Kabeljauw:

1. Zet een pan op met kokend water en verwarm de oven voor op 180C
2. Doe de kabeljauw in de oven gedurende 6 minuten
3. Doe het zakje met rode wijnsaus, knolselderij en het zakje met linzen in het pannetje met kokend water gedurende 3 minuten
4. Leg alvast een bord klaar, pak de zakjes uit het water en knip deze open
5. Spuit de knolselderij crème in een rondje op het bord en doe daar de linzenmix op
6. Pak de kabeljauw uit de oven en leg deze op de linzen
7. Schenk de rode wijnsaus om het gerecht

Gyoza:

1. Zet een koekenpan met een klein beetje olie op laag vuur
2. Leg de gyoza erin op de onderkant
3. Draai deze na 1 minuut op de vlakke zijkant om en om
4. Haal de gyoza eruit en leg deze op het bord. Pak de bosui en strooi deze over de gyoza
5. Pak het bakje met sojasaus en schenk deze uit over het gerecht

Stoofpotje ossenhaas:

1. Zet een pan op met ruim kokend water en verwarm de oven voor op 180C
2. Plaats de zakjes met de puree, rode kool en stoofpot in de pan met kokend water gedurende 6 minuten
3. Pak de shiitake en plaats deze in de oven gedurende 2 minuten
4. Zet een bord klaar, pak de zakjes uit de pan en knip deze open
5. Leg eerst de puree op het bord en doe daar de stoof en rode kool bovenop (of naast)
6. Pak de shiitake uit de oven en leg deze speels over het gerecht



Quinoa:

1. Zet een pan met kokend water op en verwarm de oven voor op 180C
2. Leg de quinoa erin gedurende 4 minuten
3. Plaats de gepofte paprika in de oven gedurende 2 minuten
4. Zet een bord klaar en plaats de avocadoplakjes erop
5. Pak het zakje met quinoa uit het water, knip deze open en leg het over de avocado
6. Pak de paprika uit de oven en plaats deze over de quinoa
7. Pak vervolgens de mango en doe deze daar eveneens bovenop
8. Pak het bakje met de olie en lepel deze over het gerecht

Beef Wellington:

1. Verwarm de oven voor op 200C en zet een pan op met kokend water
2. Haal de Beef Wellington uit het folie en leg deze op een bakplaat/ovenschaal
3. Plaats de Beef Wellington in de oven gedurende 10 minuten
4. Leg na 8 minuten het zakje met jus in de pan met kokend water gedurende 2 minuten
5. Pak de Beef Wellington uit de oven en laat deze 2 minuten rusten
6. Snij de zijkanten eraf en snij de Beef Wellington vervolgens in plakken en leg op een bord
7. Pak het zakje met de jus, knip deze open en schenk deze er vervolgens over uit

Peer:

1. Pak het bakje met de gepocheerde peer en leg deze op een bord
2. Leg daar de crème van peer tegenaan
3. Spuit de citroen cheesecake in een grote dot aan de andere kant van de peer
4. Pak de perenblokjes en leg deze over de cheesecake
5. Pak de perengel en spuit deze speels op het bord
6. Pak de karamelsaus en schenk deze over de peer
7. Pak het bakje met de chocolade-kaneel krokant en leg op de dotjes met perengel
8. Strooi tenslotte de rozijnen over het gerecht

Vanille:

1. Pak het bakje met de vanille bavarois
2. Maak de folie aan één kant open en plaats de bavarois voorzichtig omgekeerd op een bord
3. Pak de banaan en plaats deze tegen de bavarois
4. Pak de truffels en leg ze speels om de banaan en bavarois heen
5. Pak de banaan-citroen compôte en doe deze half over de ring van bavarois
6. Pak de bananengel en spuit deze speels op het gerecht
7. Pak de chocolade aarde en lepel deze over de bavarois en de banaan
8. Plaats als laatste de krokantjes van chocolade op het dessert

*Hartelijk dank voor uw bestelling.
Veel plezier met de bereiding en geniet ervan!*

Team Brasserie Staverden