

Mr. Sammi's

# PAASMENU

## VOORGERECHT: GEMARINEERDE ZALM

### INGREDIËNTEN:

- Gemarineerde zalm
- Mousse van rode bieten
- Bloemkool pickels
- Olijven crumble
- Vingrette van groene kruiden
- Kiemen salade

### BEREIDINGSWIJZE:

- Haal de zalm uit de vacuümzak en smeer in met een klein beetje olijfolie.
- Leg de zalm op het bord zoals op de foto, of op een andere leuke manier.
- Pak de mousse van rode biet voorzichtig op en leg deze op het bord.
- Verdeel de bloemkool over je bord en pak 1 potje met kruidenolie. Verdeel deze over de borden.
- Strooi de olijven crumble over je bord en maak een klein bolletje van de salade. Leg dit op de zalm.



## TUSSENGERECHT: ASPERGESOEP

### INGREDIËNTEN:

- Aspergesoep
- Iberico ham
- Bieslook
- Groene kruiden vinigrette

### BEREIDINGSWIJZE:

- Verwarm de asperge soep. Eventueel kan dit ook in de vacuümzak.
- Leg de zak in een pan met warm, maar niet kokend water.
- Snij de asperges in stukjes. LET OP! Vang het vocht uit de zak op.
- 1 stuk asperge is voor de soep en 2 stuks zijn voor het hoofdgerecht. Deze mag je heel laten.
- Plaats de asperges in een kom of diep bord. Verspreid de bieslook hier overheen.
- Giet de warme soep eroverheen en verdeel de Iberico ham over de kommetjes.
- Verdeel de kruiden vinigrette ook over de kommetjes.



## HOOFDGERECHT: SPLIT SUCADE

### INGREDIËNTEN:

- Split sucade
- Asperges
- Linzen
- Geroosterde groenten
- Crème van zoete aardappel
- Gele curry saus
- Geklarifeerde boter

### BEREIDINGSWIJZE:

- Haal het vlees ongeveer 60 minuten voor je aan het hoofdgerecht begint uit de koeling, zodat dit een beetje op temperatuur kan komen.
- Pak het vlees uit en strooi er een klein beetje fijn zout overheen.
- Zet een pan met water op het vuur en laat dit warm worden (niet koken!).
- Zet een koekenpan op het fornuis en laat deze goed heet worden. Leg de boter in de pan.
- Bak het vlees aan beide kanten goudbruin en haal het vervolgens uit de pan.
- Leg het vlees op een bord en dek dit af met zilverfolie. Laat het vlees rusten.
- Hierdoor blijven de sappen in het vlees en blijft het lekker mals.
- Leg de groenten, saus, linzen en de aardappelcrème in de pan met warm water.
- Warm de asperges in het vocht op.
- Plaats een lepel met zoete aardappel crème op het bord.
- Leg de asperges op de zoete aardappel crème. Leg de linzen er bovenop en verdeel de groenten.
- Snij het vlees in dunne plakjes van ongeveer 1 cm en maal hier wat peper over heen.
- Verspreid de saus over het vlees of serveer het in een sauskannetje op tafel.



## NAGERECHT: OREO CHEESECAKE

### INGREDIËNTEN:

- Potje met oreo cheesecake en bosvruchtencompote
- Citroen crumble

### BEREIDINGSWIJZE:

- Haal het dekseltje van de cheesecake en verspreid hier naar wens de citroen crumble overheen.

## BROOD

### BEREIDINGSWIJZE:

- Afbakken op 170 graden 4 minuten.



SAMMI  
GOGO