

Mr. Sammi's

PAASMENU

VOORGERECHT: COUS COUS EN GEITENKAAS

INGREDIËNTEN:

- Geitenkaas
- Couscous
- Mousse van rode bieten
- Bloemkool pickels
- Olijven crumble
- Vingrette van groene kruiden
- Kiemen salade

BEREIDINGSWIJZE:

- Verdeel de couscous over het bord, zoals weergegeven op de foto.
- Verdeel de geitenkaas over de couscous.
- Pak de mousse voorzichtig op en leg deze op het bord.
- Verdeel de bloemkool en kruidenolie over je bord.
- Strooi de olijvencrumble over je gerecht. Maak een bolletje van de kiemen en leg dit bovenop de couscous.



TUSSENGERECHT: ASPERGESOEP

INGREDIËNTEN:

- Aspergesoep
- Bieslook
- Groene kruiden vinigrette

BEREIDINGSWIJZE:

- Verwarm de asperge soep. Eventueel kan dit ook in de vacuümzak. Leg de zak in dat geval 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.
- Verdeel de kruiden vinigrette ook over de kommetjes.



HOOFDGERECHT: VEGAN THAI CURRY

INGREDIËNTEN:

- Pulled oats
- Linzen
- Winterpeen
- Bos ui
- Sojabonen
- Paksoy
- Gele curry saus

BEREIDINGSWIJZE:

- Bak de pulled oats in 2 eetlepels olie op laag vuur.
- Bak ze ongeveer 3 minuten tot ze goudbruin zijn.
- Zet daarna het vuur hoog, voeg de winterpeen en bosui toe en bak dit 2 minuten mee.
- Voeg de currysous en linzen toe en laat dit 2 minuten koken zodat het vocht in de linzen trekt.
- Voeg als laatste de paksoy en sojabonen toe en roer dit 10 seconden mee.
- Verdeel de vegan curry in een diep bord.



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