UITLEG MENU (kijk EERST even aan de achterkant van dit blad om de oven en borden klaar te zetten)

HAPJES = 1/ Tataki van tonijn – quinoa - wasabi

2/ Black tiger & grijze garnalen – engelenhaar – chili - koriander

3/ Tartaar van hertenkalf ‘holy basil’ (laatst opeten: spicy!)

V = Voorgerecht (Ganzenlever - gerookte paling - appel - cosmopolitan - brioche)

T = Tussengerecht (Lotte- spekjasje - savooi - zwarte truffel)

E = Extra gerecht (Tong & kreeft - jus van bouillabaisse / tom yum - spinazie)

H = Hoofdgerecht (Hertenkalf - butternut -  bospaddestoelen - charlotte / comté - wildjus / komijn / vossebes)

D = Dessert (Moëlleux - chocolade / pistache  / matcha  - diplomat / yuzu)

VOORGERECHT (bewaar dit in frigo tot u gaat dresseren)

Toast de brioche. Plaats het glazen potje met deksel met dentelletje op een onderbord. Leg de toast naast het potje. De bedoeling van het gerecht is dat je volledig doorschept tot onderaan zodat je de ganzenlever, paling, appel en cosmopolitan samen per hapje hebt.

TUSSENGERECHT

Plaats aluminium bakje 6 à 8 minuten in oven op 170°C zonder deksel.

Voel of het warm is. Schep de lotte met groen kool met taartschep op het bord, leg er de pastinaak dwars op. Verwarm de saus in pannetje of in micro en giet er rond.

Versier met truffelschijfjes en tarwecracker.

EXTRA GERECHT

Plaats aluminium bakje ong 6 minuten in oven op 170°C zonder deksel. Voel of het warm is. Schik de tong / kreeft, spinazie en gebrande kerstomaat op het bord. Verwarm de saus in pannetje of in micro en druppel er rond. Werk af met krokant blaadje en dille.

HOOFDGERECHT

Warm het aluminium bakje met vlees, aardappel en champignons 6 à 8 minuten in oven op 170°C. Controleer of alles goed warm is. Verwarm de butternutcrème in de micro. Schik op bord.

Verwarm de saus in pannetje of in micro en giet over het vlees.

DESSERT

Warm het aluminium potje 8 minuten in de oven op 170 °C. Laat 2 minuten afkoelen. Neem het potje vast met handdoek en plaats er het bord omgekeerd op. Draai het in een vlotte beweging volledig om (opgelet zeer warm). Knip de punt van het zakje met de yuzu/diplomaat en spuit een dot.

TIP: serveer met bolletje vanille ijs.

4 Huisgemaakte zoetigheden: praline met framboos, friandkoekje van amandel, marshmallow van kokos, pâte à fruit van abrikoos/sinaasappel

SMAKELIJK!

V: Zorg dat je borden koud zijn.

T, E & H: Verwarm de borden.

**Bewaar V + hapjes in frigo tot dresseren.**

**D in frigo bewaren.**

**Apart zitten: niet in frigo - Brioche (V)**

* **Tarwecraker (T)**
* **Krokant blaadje (E)**
* **Broodje ( 1 per 2 personen)**
* **Evt toastje voor bij kaas**

**wel in frigo - Gesneden dille (E)**

* **Evt suppl truffel**

***Deze richtlijnen zijn afhankelijk van uw oven.***

***Controleer steeds of alles warm genoeg is.***

**Oven voorverwarmen op 170°C. Microgolf 900 à 1000 watt.**

**Schaaltjes opwarmen zonder deksel.**

**Aluminium bakjes in oven. Plastiek bakjes in microgolf of verwarm inhoud in pannetje.**

***Vond u het lekker? Deel dan uw foto’s op social media (instagram: @dely.s­knokke en FB: DeLy’s)***

***en vertel het aan uw vrienden.***

***Was er iets niet in orde? Vragen? Laat het zeker weten aan onze chef op 0475 47 88 40.***

**BEDANKT EN FIJNE FEESTDAGEN!**