

GERECHTJES:

De amuse box is helemaal gevuld met allemaal amuse hapjes.
Elk gerecht heeft zijn eigen kleur.

1. HUMMUS & BROOD
HUMMUS VAN SPECERIJEN - TOMAAT - BASILICUM - CITRUS
brood - smeersels - kruiden pita's

2. BRUSCHETTA
ANTIBOISE - TOMAAT - UI - KNOFLOOK
crème van bieslook

3. CARPACCIO
CARPACCIO - TRUFFEL - PARMEZAAN
zontomaat - pijnboompit

4. GEPEKELDE ZALM
KALAMANSI - ZOETZUUR
yoghurt - citrus - groene kruiden

5. SPARERIBS M8 STYLE
HUISGEMARINEERDE SPARERIBS
aioli - chili - crumble

6. KIP8SATE
GEMARINEERDE MALSE KIP SPIES
satésaus - krokante uitjes - vadouvan

7. M8 BURGER
100% RUNDVLEES
ijsbergsla - ui - tomaat - kaas - bacon - M8 burgersaus

8. NACHO M8
TORTILLA CHIPS - PITTIG GEHAKT - KAAS
tomaat - zure room - guacamole - jalapeño

9. VERRASSINGS DESSERT
ZOETE LEKKERNIJ
om de amuse box mee af te sluiten

"M8 AMUSE
BOX-OUWE!"

BEREIDING:

De amuse box bereiden? Echt een kwestie van appeltje-eitje.
De instructie inclusief serveersuggesties kun je hieronder lezen.

VOORBEREIDING VOORGERECHTEN: (OVEN)

1. Verwarm de oven voor op 190 graden Celsius.
2. Neem de 3 bakjes met de zwarte oven stickers (Nummer 1 & 2)
3. Haal de deksels van de bakjes en zet de bakjes 10 minuten in de voorverwarmde oven (metalen bakjes mogen in de oven)

AFWERKING VOORGERECHTEN: (PER GERECHT)

1. HUMMUS & BROOD
Snijd het vers afgebakken brood in stukjes en serveer met de aioli.
Garneer het hummus gerecht af met de crumble (Nr. 1) uit de krokantjes zak. Presenteer de hummus op tafel samen met de afgebakken kruiden pita's.
(leg mesjes bij de aioli)

2. BRUSCHETTA
Verdeel de antiboise over de afgebakken kruiden bruschetta's en garneer af met de bieslook crème.

3. CARPACCIO
Leg een schijf carpaccio op een bord
Garneer af met gemengde salade, truffelsaus, Parmezaanse kaas, zontomaat en pijnboompitjes.
(serveer met een vorkje en mesje)

4. GEPEKELDE ZALM
Haal het plastic van de zalm gerechtjes en garneer af met de vinaigrette van citrus en de crumble van groene kruiden (Beide nr. 4)
(serveer met een vorkje en mesje)

Lorem ipsum

VOORBEREIDING HOOFDGERECHTEN: (OVEN)

1. Verwarm de oven voor op 190 graden Celsius.
2. Neem de tortilla chips (ster sticker) uit de krokantjes zak.
Neem het gehakt en de geraspte kaas (ster sticker) uit de box.
Doe de chips in het metalen bakje en verdeel het gehakt en de geraspte kaas erover.
3. Neem de 4 bakjes met de zwarte oven stickers (Nummer 5,6, 7 & 8)
Haal de deksels van de bakjes en zet de bakjes samen met de nacho 15 minuten in de voorverwarmde oven (metalen bakjes mogen in de oven)

AFWERKING HOOFDGERECHTEN: (PER GERECHT)

5. SPARERIBS M8 STYLE
Haal de sparibs uit de oven en lak ze af met de marinade.
Garneer af met de crumble en serveer samen met de aioli in een schaalje midden op tafel.

6. KIP8SATE
Haal de kipsate uit de oven en giet er de warme satesaus overheen. Garneer af met de crumble.

7. M8 BURGER
Snijd het hamburgerbroodje open. Haal de burger uit de oven.
Plaats de burger op het broodje en garneer af met de rest van de bakjes: (Nr. 7) ijsbergsla - ui - tomaat - kaas - bacon - M8 burger saus.

8. NACHO M8
Haal de nacho uit de oven en garneer af met:
(Nr. 8) tomatensaus, guacamole, zure room en jalapeño's.

AFWERKING NAGERECHT:

9. VERRASSINGS DESSERT
Zet deze bakjes in de koelkast tot jullie er klaar voor zijn om je te laten verrassen door dit heerlijke dessert!
Garneer aan tafel af met de crumble (Nr. 9)

9 AMUSE GERECHTJES IN 1 BOX

VOORGERECHTEN:

NR. 1 - 2 - 3 - 4

HOOFDGERECHTEN:

NR. 5 - 6 - 7 - 8

NAGERECHT:

NR. 9

DE SMAAK VAN MARKT 8 - MAAR DAN THUIS

ONTSPANNEN - HEERLIJK - MAKKELIJK - THUIS - GENIETEN