

GERECHTJES:

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

- 1. BORREL GARNITUUR**
KAAS - OLIJVEN - PEPPERWORST
truffelsaus - mosterd
- 2. BROOD EN SMEERSELS**
RUSTICA BOL WIT - RUSTICA BOL BRUIN MET ZADEN
aioli - kruidenboter
- 3. BRUSCHETTA**
ANTIBOISE - TOMAAT - UI - KNOFLOOK
crème van bieslook
- 4. HUMMUS**
VAN SPECERIJEN - TOMAAT - BASILICUM - CITRUS
geserveerd met kruiden pita's
- 5. CRISPY CAPRESE**
KROEPOEKJE VAN TOMAAT
mozzarella - basilicum
- 6. CARPACCIO CD**
OSSENHAAS - TRUFFEL - PARMEZAAN
zontomaat - pijnboompit
- 7. GEPEKELDE ZALM**
KALAMANSI - ZOETZUUR
yoghurt - citrus - groene kruiden
- 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

**WIL JE LIEVER NIET
ALLES IN ÉÉN KEER
OP TAFEL ZETTEN:**

*Maak de gerechtjes
dan in etappes.*

*Deze gangen
gaan goed samen:*

1 - 2
3 - 4 - 5
6 - 7 - 8

BEREIDING:

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

VOORBEREIDING: (OVEN)

1. Verwarm de oven voor op 190 graden Celsius.
2. Neem de 3 bakjes met de zwarte oven stickers (Nummer 2, 3 en 4)
3. Haal de deksels van de bakjes en zet de bakjes 10 minuten
in de voorverwarmde oven (metalen bakjes mogen in de oven)

*Zet de nacho pas in de oven als nr. 2, 3 en 4 gebakken zijn.
Zo kunt u de rest van de amuses afmaken terwijl de nacho in de oven staat.
Zo is alles tegelijk klaar met de beste kwaliteit.
Bij de volgende stap (afwerking) wordt uitgelegd hoe de nacho gemaakt wordt.

AFWERKING: (PER GERECHT)

- ★ NACHO**
Neem de nacho 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. Plaats de nacho's 15 minuten in de voorverwarmde oven van 190°C.
- 1. BORREL GARNITUUR**
Haal de deksels van de bakjes af (Nr. 1) en plaats op een dienblad, houten plank of ander uniek item.
(Steek een paar prikkers in de olijven)
- 2. BROOD EN SMEERSELS**
Snijd het vers afgebakken brood in stukjes en serveer samen met aioli en kruidenboter (Nr. 2)
(Leg een paar mesjes bij de smeerse(s))

- 3. BRUSCHETTA**
Verdeel de antiboise over de afgebakken kruiden bruschetta's en garneer af met de bieslook crème.
- 4. HUMMUS**
Garneer het hummus gerecht af met de crumble (Nr. 4) uit de krokantjes zak. Presenteer de hummus op tafel samen met de afgebakken kruiden pita's.
- 5. CRISPY CAPRESE**
Haal de kroepoek van tomaat (Nr. 5) uit de zak van de krokantjes en plaats deze op een uniek item. Smit de crème van basilicum en mozzarella op verschillende plaatsen op het kroepoekje van tomaat.
- 6. CARPACCIO CD**
Open de carpaccio cd's en verwijder het plastic folie. Garneer af met gemengde salade, truffelsaus, Parmezaanse kaas, zontomaat en pijnboompitjes.
(serveer met een vorkje)
- 7. 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. 7)
(serveer met een lepeltje of vorkje)
- 8. NACHO M8**
Ondertussen is de nacho klaar. Haal de nacho uit de oven en garneer af met: Tomatensaus, guacamole, zure room en jalapeño's.
- 9. VERRASSINGS DESSERT**
Zet deze bakjes in de koelkast tot jullie er klaar voor zijn om je te laten verrassen door dit heerlijke dessert!

"M8 AMUSE
BOX-OUWE!"

9 AMUSE GERECHTJES IN 1 BOX

DE SMAAK VAN MARKT 8 - MAAR DAN THUIS

ONTSPANNEN - HEERLIJK - MAKKELIJK - THUIS - GENIETEN