

LUTE LEKKER THUIS

Leuk dat u onze box heeft besteld. In deze handleiding vindt u stapsgewijs hoe het gerecht afgemaakt en opgemaakt kan worden.

U kunt de instructie ook bekijken op de filmpjes die Peter voor u heeft opgenomen. U vindt deze op de [website van FêteVis](#) en [hier op YouTube](#).

In de doos vindt u alle onderdelen voor de 4 gangen en het amuse. In de tas hebben we de producten gedaan die niet gekoeld bewaard hoeven te worden.

De sauzen/soepen zijn qua hoeveelheid verpakt per 1, 2, 4, 6 etc. personen.

Als u voor een oneven aantal personen heeft besteld, heeft u voor een even aantal zakjes ontvangen.

Bijvoorbeeld voor 3 personen ontvangt u voor 4 personen saus.

Dit is dan dus wat ruim en u hoeft niet alles te gebruiken.

Bij de gerechten vindt u een bakje met kruiden. Dit zijn de producten die op dit moment te verkrijgen zijn.

We werken met producten uit het seizoen, daarom kan het voorkomen dat het niet altijd precies overeenkomt met wat er op een foto of in het filmpje is gebruikt.

Naast de producten uit de doos heeft u nodig:

* olie om in te bakken (olijf of zonnebloem)

* eventueel zout/zoutflakes en peper

Voor dat u begint, is het handig om de oven alvast voor te verwarmen. U kunt hier de borden voor de soep (bisque) en het hoofdgerecht inzetten, zodat deze lekker warm zijn bij het serveren. U kunt de borden ook voorverwarmen door ze in heet water te leggen en vlak voor gebruik af te drogen.

Veel plezier!

We wensen u hele mooie feestdagen en een fantastisch 2025.

Peter & Marieke en het team LUTE



LUTE[®]
LEKKER THUIS

(1) AMUSE – PANI PURI MET KIMCHI EN SESAMCRÈME

In de box vindt u onderdelen voor dit gerecht:

- 1.1 Pani puri
- 1.2 Kimchi
- 1.3 Sesamcrème

Laat alles op kamertemperatuur komen.

Bereid de pani puri vlak voor het serveren, anders wordt deze zacht.

Om de pani puri te serveren, kunt u in een bordje of schaalje wat rijst of linzen doen zodat de pani puri hierin kan blijven staan en niet omrolt.

Maak een gaatje in de pani puri door rustig met je vinger hier tegen aan te tikken/in te prikken.

Vul de pani puri ongeveer tot iets voorbij de helft met de kimchi.

Snijd/knip van het zakje met sesamcrème een puntje af, zodat je deze als spuitzak kan gebruiken.

Spuit de sesamcrème in de pani puri op de kimchi.



(2) BLOEM VAN SKREI en RAMMENAS of BLOEM VAN WORTEL EN RAMMENAS

Aubergine "filet americain style"

In de box vindt u 6 onderdelen voor dit gerecht:

- 2.1 Plakjes skrei (of wortel bij de vegetarische box)
- 2.2 Plakjes rammenas
- 2.3 Aubergine filet americain style
- 2.4 Peterselie-olie
- 2.5 Duindoordressing
- 2.6 Koolrabi-cress

Nodig of handig bij het bereiden: een ronde steker, een cocktailstampertje

Gebruik een (licht) diep of plat bord

Leg de plakjes rammenas en skrei (of wortel) om en om, dakpansgewijs op een snijplank.

Rol de plakjes samen op, niet te strak, tot je een bloem krijgt.

Snijd eventueel aan een zijde met een scherp mes een klein stukje af, zodat je een platte onderkant hebt waardoor de bloem beter blijft staan.

Leg een steker in het midden van het bord en schep met een lepeltje de aubergine filet americain in de steker tot ongeveer 2 cm dik.

Maak de aubergine gelijk en plat met bijvoorbeeld een tonicstampertje.

Zet de bloem van skrei en rammenas hier bovenop.

Verdeel de duindoordressing ruim rondom de aubergine op het bord.

Verdeel de peterselie-olie druppelsgewijs over de duindoordressing.

Garneer het gerecht door bovenop de kruiden te leggen.



(3) KREEFTENBISQUE of TRUFFELSOEP

Gevulde ravioli met brandade en kreeft of aardpeer bij de vegetarische box | Witlof julienne

In de box vindt u 3 onderdelen voor dit gerecht:

- 3.1 Kreeftenbisque of truffelsoep bij vegetarische box
- 3.2 Gevulde ravioli met brandade en kreeft of aardpeer en ceps bij de vegetarische box
- 3.3 Witlof

Zelf toevoegen: (olijf of zonnebloem)olie

Gebruik een diep bord of kom.

Verwarm de oven voor.

Haal de ravioli uit het plastic en leg deze op een bakplaatje of ovenschaal in een beetje olie zodat deze niet vastplakt.

Haal de witlof uit het plastic bakje en leg de witlof naast de ravioli.

Zet de ravioli en witlof in de oven voor 8 minuten op 200 °C om goed door te warmen. De ravioli is al gegaard.

Schenk de soep in een pannetje en verwarm deze. Laat het niet koken.

Haal de ravioli en witlof uit de oven en leg de witlof in het midden van een voorverwarmd bord.

Leg de ravioli hier bovenop.

Schenk de warme soep hier rustig rondom zodat de ravioli nog net zichtbaar is.



(4) CONFIT VAN EENDENBOUT OF ZEEBAARS OF PORTOBELLO

Knolselderij “tarte tatin” | Oesterzwamrendang | Ponzu | Misosaus

In de box vindt u 9 onderdelen voor dit gerecht:

- 4.1 Eendenbout – Zeebaars met zeebaarsworstje – Portobello
- 4.2 Likkie lakkie saus
- 4.3 Maiscrunch
- 4.4 Knolselderij “tarte tatin”
- 4.5 Oesterzwamrendang
- 4.6 Ponzu-gel
- 4.7 Misosaus
- 4.8 Mosterd-wasabi cress

Zelf toevoegen: (olijf of zonnebloem)olie om in te bakken

Leg het gesloten zakje met misosaus in een pan met heet water, dit hoeft niet te koken, zodat de saus goed warm wordt. Je kan het zakje ook openknippen en de saus in een pan verwarmen.

Haal de bakjes met knolselderij uit het plastic bakje en zet ze met het aluminium bakje en al op een bakplaat.

Schep de oesterzwamrendang uit het bakje op de knolselderij. Beetje losjes er bovenop, je hoeft het niet aan te drukken.

Knip het zakje van de eendenbout of zeebaars of portobello open.

Leg de eendenbout/portobello op een bakplaatje.

Bij de zeebaars bestaat het zakje uit 2 delen. Bij de filet kan je het zakje het beste in de lengte openknippen, zodat je de filet er voorzichtig uit kan laten glijden op een bakplaatje. Haal het zakje rozemarijn eraf, dit is niet meer nodig.

Haal het zeebaarsworstje uit het plastic zakje. Deze is dubbel verpakt in folie. Haal de folie los door aan de uiteinden te trekken, dan draait het open. Snijd of knip dan aan een kant het plastic weg, zodat je het worstje er uit kan duwen en op het bakplaatje bij de filet kan leggen.

De eend, zeebaars en portobello zijn al gaar. Voor het serveren moet deze even gebakken worden en verwarmd.

Verwarm olie in een anti-aanbakpan tot het goed heet is.

Eend: leg de eendenbout met de huidkant naar beneden in de pan en bak deze kant bruin. Draai de bout om en bak dan ook de andere kant bruin. Haal de eend dan weer uit de pan en leg deze terug op de bakplaat.

Zeebaars: leg de zeebaars met de huidkant naar beneden in de pan en bak deze kant licht aan. Leg het worstje er ook bij in de pan.

Draai de filet om en bak dan ook de andere kant. Draai het worstje in de pan zodat het aan alle kanten (licht) bruin wordt. Haal de filet en het worstje uit de pan en leg dit op een bakplaatje.

Portobello: leg de portobello in de pan en bak deze rondom aan en leg deze terug op de bakplaat.

Zet de knolselderijbakjes met daarop de oesterzwamrendang in een voorverwarmde oven op 200 °C voor ongeveer 12 minuten.

Zet eendenbout en de portobello na 4 minuten in de oven (waar de knolselderij ook in staat) voor ongeveer 8 minuten.

En/of zet de zeebaarsfilet en het worstje na 10 minuten in de oven (waar de knolselderij ook in staat) voor ongeveer 2 minuten.

Alles is dan tegelijk klaar.

Zet het aluminium bakje met de knolselderij en oesterzwamrendang op z'n kop op een voorverwarmd bord. Schud even licht en/of prik een klein gaatje in de bodem, zodat de inhoud goed loskomt.

Smeer de eendenbout of het zeebaarsworstje of de portobello in met de likki lakkie saus.

Verdeel de maiscrunch over de likki lakkie saus.

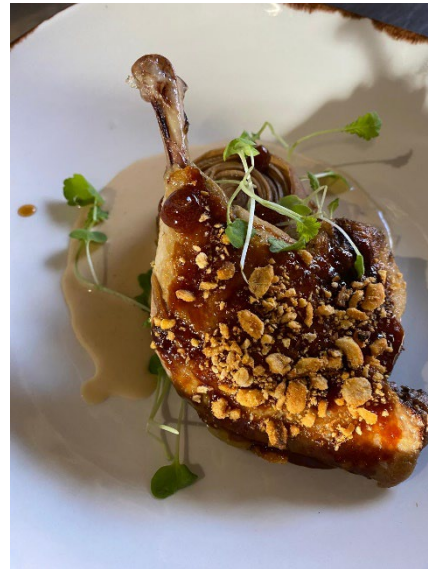
Leg de eend of portobello tegen de knolselderij aan zodat deze iets schuin naar boven staat.

Leg de zeebaarsfilet naast de knolselderij en het worstje op de knolselderij.

Knip een puntje van het zakje van de ponzugel, zodat er een spuitzakje ontstaat. Spuit verschillende kleine dotjes verdeeld over het gerecht.

Haal het zakje misosaus uit het pannetje heet water, knijp het even door (mengen) en knip een puntje van het zakje. Schenk de saus rondom de knolselderij en de eend/portobello/vis op het bord.

Garneer het gerecht door de cress er over te verdelen.



(5) KERSTDESSERT

Bread and butter pudding | Specerijenmousse | kersensaus | speculaascrumble

In de box vindt u 6 onderdelen voor dit gerecht:

- 5.1 Bread and butter pudding
- 5.2 Kersensaus
- 5.3 Specerijenmousse
- 5.4 Speculaascrumble
- 5.5 Tuille
- 5.6 Rietsuiker

Nodig of handig bij het bereiden: een crème brûlée- of gasbrander

Verwarm de kersensaus even kort (in de magnetron) tot het warm is.

Schud de suiker op een bordje en druk een zijde van de bread and butter pudding hierin zodat er een mooi laagje op zit.

Brand de suiker met een gasbrander tot deze karamelliseert (iets kleurt). Heb je geen brander kan je de bread and butter pudding met de suikerkant naar beneden ook even in een anti-aanbakpan op het vuur zetten of even kort onder de grill in de oven leggen. (blijf er bij)

Leg de bread and butter pudding iets uit het midden op een bord.

Haal de deksel van het bakje met de specerijenmousse en houd het even kort met de onderkant in een pan heet water.

Schud het bakje en keer het dan om op een bord naast de bread and butter pudding. Komt de mousse niet los, kan je eventueel een gaatje in de bodem prikken.

Verdeel de warme kersensaus aan een kant over de bread and butter pudding en op het bord.

Zet de tuille op de specerijenmousse tegen de bread and butterpudding aan.

Verdeel de speculaascrumble over het gerecht en bord.

