



Handleiding DE FINESSE by Het Verschil

Eerst en vooral willen we je van harte bedanken om voor CULIBOX te kiezen. Om onze gerechten op te warmen en mooi te dressereren hebben we hieronder alles netjes in een handleiding gegoten. Toch nog vragen of hulp nodig? Contacteer ons gerust.

U kreeg brood en boter mee, warmt u de broodjes even op in de oven?

Hapjes: Gang 1

Warm de hapjes op in de oven 180°C – 10 minuten.

Frituur de kaasbites en plaats er een beetje crème van citroen op.

(zet de frituurpan niet weg, u heeft ze nodig voor het hoofdgerecht.)

Plaats op een bordje met servet.

Werk de croque af met de Mayo

Carpaccio rundstong : Gang 2

Plaats de rundstong in een spiegel van de saus (thijm vinaigrette), schik de radijs-
mierikswortel bovenaan het vlees en werk af met het oesterblad

Lam: Gang 4



Plaats het vlees in de oven, gebruik een naaldtermometer om uw juiste gaartijd te bepalen. Gebruik onderstaande tabel voor de gaartijden:

De enige echte methode om biefstuk/steaks en grote luxe delen zoals Picanha of Côte de boeuf altijd perfect te garen is door een kerntemperatuurmeter te gebruiken. Jouw favoriete “cuisson” (de mate van gaarheid) is uiteraard persoonlijk.

40 °C	Rauw / Raw
45 °C	Bleu
50 °C	Rood / Rare / Saignant
55 °C	Medium rare
60 °C	Rosé / Medium / a point
65 °C	Medium-well
70 °C	Doorbakken / Well done / Bien cuit

Bak de pommes pont neuf af in uw friteuse.

Schik de tomaten (zonder het marinadevocht, laat dus even uitlekken) in een cirkel op het bord. Plaats hierop de cress salade)

Schik het vlees op de borden en maak een stapeltje van de pommes pont neuf.

Werk het vlees af met de chimichurry.





Dessert: Gang 5

Plaats de ganache van frambozen op het bord, werk af met de rode vruchten en het horentje met banketbakkersroom.

En dan nu, tijd om te genieten!

PS: Heeft het gesmaakt? Ook op speciale dagen, toveren wij CULIBOXEN uit onze potten en pannen, zodat je een stres loze avond tegemoet gaat. Check ons assortiment op www.hetverschil.com

Een fijne Vaderdag!

Tip: Verzamel eerst alle gerechten per gang, er werd een nummer op elke verpakking geplaatst.

Gebruik warme borden, zo voorkom je teleurstellingen dat het eten te snel afkoelt.

Geniet in alle rust, tafelen mag gerust een tijdje duren. Plaatst u een fotootje van de gerechtjes op onze sociale media? Facebook of Instagram #resto_het_verschil? Dit zou ons **veel plezier** doen.

Upcoming event 20 juni 2024

Argentijnse avond: 7 wijnen & 3 gerechten!

Stel je voor: het is 20 juni, de examens zijn eindelijk achter de rug en je hebt het gevoel dat je de hele wereld aankan. Wat is er nu een betere manier om dit te vieren dan jezelf onder te dompelen in de weelderige smaken van een Argentijnse avond? Het is niet zomaar een etentje, het is een viering van succes, een ode aan je smaakpapillen, en een reis naar het hart van Argentinië zonder dat je daarvoor het vliegtuig hoeft te nemen.

