

Werkwijze Green Summer - 4 gangen

Lees voordat u begint, de hele werkwijze even door.

1. **Stop de ijstaart gelijk in de vriezer als u thuiskomt. Leg de overige producten in de koeling of op een koele plek.**
2. **Haal tijdens het maken van het voorgerecht de ingrediënten voor het hoofdgerecht al uit koeling.**
3. **Als u dit prettig vindt, kunt u alle ingrediënten en de benodigdheden klaar zetten voor u begint met koken.**
4. **Heeft u zelf een leuk idee voor de opmaak van het gerecht? Ga hier dan mee aan de slag! Koken draait om creativiteit!**

➤ **Voorgerecht**

Leg de plakken lamsham op een bordje en probeer ze breed uit te leggen. Doe de veldsla in een bakje en giet er wat dressing over. Voeg vervolgens de sinaasappel erbij. Doe de schorseneren in een ander bakje met de crème fraîche en truffel en schep het geheel om. Schep nu de schorseneren in het midden van de lamsham (gebruik een stekertje als je een mooi rondje wil). Leg tenslotte de veldsla erop en garneer met wat cherrytomaatjes voor de kleur.

➤ **Tussengerecht**

Verwarm de oven voor op 220 graden. Leg bakpapier in een ovenschaal of op een bakplaat. Plaats de watermeloen en gamba's in de ovenschaal en zet ze 4 minuten in de oven, zodat de meloen en gamba's lauwwarm worden. Plaats de watermeloen in het midden van een bord en zet de gamba's er recht op. Doe tenslotte de bietensla, de frisée en de kervel erop (afbeelding: zie cover magazine Uit & Thuis eten 2 – mei 2017) en schep de dressing er overheen

➤ **Hoofdgerecht**

Gebruik warme borden (m.b.v. warmhoudla of heet water)

Verwarm de oven voor op 220 graden C. Leg bakpapier in een ovenschaal of op een bakplaat. Plaats de aardappeltjes als eerste in de oven; deze hebben zeker 15 minuten nodig. Leg de steaks en de mais op de ovenschaal en bak deze 8 minuten in de oven voor *medium* en 6 minuten voor *medium rare*.

Haal het vlees uit de oven en laat het twee minuten rusten. Leg het vlees vervolgens op een bord, schep de ratatouille erop en dan de saus erover (desgewenst kan de saus ook apart in een kommetje). Voor de kleur kunt u er een cherrytomaatje bij leggen. Serveer de krieltjes in een apart bakje.

TIP! Snijd de steak in plakken schuin weg voor een nog mooiere presentatie. Deze techniek heet trancheren.

➤ **Dessert**

Leg de ijstaart op een mooi bord of plateau en leg het roodfruit erop en er omheen. Laat de taart even staan en snij deze aan tafel aan.