

Werkwijze Yellow Summer box – 3 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

Doe de gemengde sla in een bak en giet hier wat kruidendressing overheen. Voeg de paprika en avocado toe en meng alles voorzichtig door elkaar. Pak een groot wijnglas en schep hier een laagje salade in. Leg hier twee plakjes gerookte kip op en dan weer wat sla, totdat het glas iets meer dan halfvol is. Schep wat yoghurt dressing op de salade en leg er twee cherrytomaatjes, een plakje avocado, een blaadje little gem en een plakje kip bovenop.

TIP! Serveer het brood en de boter bij het voorgerecht.

➤ Hoofdgerecht

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

Verwarm de oven voor op 220 graden. Leg bakpapier in een ovenschaal of op een bakplaat. Plaats de ovenaardappel als eerste in de oven; deze heeft 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*.

Schep de coleslaw in een bakje of op een bordje en doe er wat dressing overheen. Doe de pepersaus in een pannetje en kook deze op. Haal het vlees uit de oven en laat het twee minuten rusten. Leg het vlees vervolgens op een bord en leg de mais en aardappel erbij. Snijd de aardappel in met een mesje en doe hier de kruidenboter in/op. Serveer de saus in een kommetje op het midden van het bord, of schep al over het vlees.

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.