

# Feestmenu van De Kookjuf: Dinner-day

## 90 minuten voor de gasten komen:

Snijd 8 sneetjes stokbrood af en 4 sneden in de lengte van de pistoletjes. Haal het velletje van het teentje knoflook. Gril het brood en rasp over het brood, dat bij de soep geserveerd wordt, het teentje knoflook. Het restant gooi je weg. Over het stokbrood voor de salade hoeft geen knoflook geraspt te worden, maar het mag natuurlijk wel. Laat het brood afkoelen en dek het af tot gebruik.



Bereid de salade voor. De slamix mag pas door de dressing als je gaat serveren, anders wordt deze slap en vies. Zet alle ingrediënten vast klaar.



Als je dat nog niet gedaan hebt, maakt je nu alvast de dressing voor de sla. Ook kun je het zureroomsausje maken. Heb je een vegetariër aan tafel, dan maak je ook de dressing voor de amuse en de roodlof. En je snijdt alvast de biet.



## 30 minuten voor de gasten komen:

Maak de amuses.



## Als je aan tafel gaat voor het diner:

Maak de salade met geitenkaas op en serveer.



Zet de mosterdsoep op een laag vuurtje. Zet vast de borden klaar.



Haal de eendenborst uit de koelkast en laat die in de keuken vast op temperatuur komen op een bordje op het aanrecht.



### **Serveer de soep:**

Warm de soep goed door, maar laat niet meer koken.



Schep in de borden, garneer met spekjes en de ringetjes prei.

Leg het brood op de rand van het bord.



### **30 minuten voor je het hoofdgerecht serveert:**

Zet de oven op 180 graden en verwarm deze voor.

Op het moment dat je met de eend aan de slag gaat, zet je de aardappelpuree in de oven.



Afgedekt met aluminiumfolie. Die moet er 15 minuten in. Iets langer is geen punt. Zet de oven na 20 minuten baktijd in ieder geval uit. Dan blijft de puree nog even warm.



Kruid de eend, warm de pan op en bak de eend volgens recept.



### **Als de eendenborst rust (15 minuten):**

Verwarm de peulvruchten volgens recept.

Verwarm de portsaus, giet er het vleessap bij van de eend en roer klontje voor klontje de boter door de saus.



Bak de roodlof volgens recept (vega)



### **Als de 15 minuten rusttijd voorbij zijn:**

Haal de puree uit de oven. Verdeel over de borden.



Doe de peulvruchten op het bord.



Snijd de eendenborst in mooie plakjes en leg op het bord.



Garneer de peulvruchten met hazelnoten en afgesneden tuinkers.

Verdeel de portsaus over de eend. (en de roodlof (vega)

Garneer eventueel met verse vijgen.



Serveer en geniet, want weet.....het dessert is al klaar 😊



Als jullie toe zijn aan het dessert:



Haal de panna cotta uit de koelkast, garneer eventueel met rood fruit en serveer.



### **Koffie/thee en bonbons:**

Die bonbons heb je natuurlijk al eerder gehaald, koffie en thee zijn snel gezet. Buik uit en geniet van de bewonderende blikken van je gasten.