

# SALON DE PROVENCE

## Vorbereiding

- Lees deze instructies eerst goed door.
- Al onze gerechten zijn genummerd en worden aangeduid op het bakje.
- Oventijden kunnen afhangen van het soort oven in uw keuken. Zorg dat de gerechten warm zijn als u ze uit de oven haalt (tijden zijn bedoeld als indicatie).
- Het brood is afgebakken, wilt u het warm eten kunt u deze nog  $\pm 3$  minuten op  $180\text{ }^{\circ}\text{C}$  in de oven bakken. Voor bij het brood hebben wij voor u een Kaaps Maleise piccalilly en rauwe koemelkse boter uit Brugge toegevoegd.

***Wij zijn erg benieuwd naar uw gerechten! Tag Salon de Provence op Instagram of Facebook en laat ons uw gerechten zien!***

## Amuse

*Voor u een amuse gemaakt van meiknol met geroosterde ui en snijbiet*

### **1. Worstenbroodje, violet artisjok, cherry tomaatjes, basilicum, antiboise,**

*1. Worstenbroodje      1. Worstenbroodje Garnituur      1. Antiboise*

- Verwarm de oven voor op  $180\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
- Doe het worstenbroodje 3 minuten in de oven.
- Leg het garnituur van het worstenbroodje op het bord.
- Haal het gerecht uit de oven en serveer op het bord.

**Laat het worstenbroodje u smaken!**

### **2. Oscietra kaviaar, langoustine, avocado, karnemelk, kaffir lime**

*2. langoustine                      2. karnemelkvinaigrette*

- Haal het gerecht uit het bakje en serveer de vinaigrette van karnemelk rondom.

**Geniet er van!**

## Friandise

*Voor bij de koffie hebben wij voor u nog een heerlijke macaron met pinda en chocolade toegevoegd*

