

Restaurant 212 4 gangen menu.

Geachte gast,

Voor u ligt de 212 thuis uit eten box. Onze missie is om u het thuis zo lekker en makkelijk mogelijk te maken, alsof u zich bij ons in het restaurant waant. Dezelfde top kwaliteit, maar dan thuis.

Schenk uzelf gerust alvast een mooi glas wijn in, want met onze box tovert u met gemak de ingrediënten om in een smakelijk gerecht. We hebben voor u een viergangenmenu voorbereid, en we gaan u daarbij stap voor stap begeleiden.

MENU

Zuurdesem brood met gerookte gezouten boter

Verwarm de oven voor op 230°C. Maak het brood goed vochtig door het aan de buitenzijde met water te besprenkelen. Bak het brood gedurende 10 minuten af, zodat het mooi goudbruin van de buitenkant is. Haal de boter een uur tevoren van het diner uit de koelkast om op temperatuur te komen.

Noordzeekrab salade met ingemaakte tomaat, vinaigrette van eigen bisque met limoenblad
Plaats 4 ingemaakte tomaten uit het bakje per bord in het midden. Serveer de krabsalade bovenop de tomaten. Leg de kruiden bovenop de krabsalade.

Serveer de vinaigrette om het gerecht heen.

Kreeft met groene asperges en saus van verveine

Pak een grote koekenpan waarin u de kreeft en asperges samen kunt bakken. Breng de pan op middelhoog vuur, en bak de kreeft en asperges met een klein klontje boter in 3 minuten warm.

Warm de saus op in een apart pannetje. Serveer de kreeft met asperges op bord, en schenk daarover de saus. Garneer als laatste het gerecht met de bijgevoegde verveine. (Optioneel kunt u de saus ook even opschuimen met een staafmixer)

Gekonfijte lamsnek gelakt met eigen jus en gepofte quinoa, bonen en daslook

Breng een pan met water tegen het kookpunt aan. Leg de zakjes met de lamsnek in het warme water. Laat het zakje voor 10 minuten in het warme water opwarmen. Stoof de verschillende bonen ondertussen in een steelpannetje met een klontje boter tot het goed warm is. Doe dit ook met de doperwten creme op laag vuur. Plaats op het bord als eerste de groente en de doperwten creme, en daarop het vlees. Dresseer het gerecht met de bijgevoegde kruiden, en schep als laatste de daslook olie over het bord.

Vanille panna cotta met rood fruit

Keer het bakje van de panna cotta om op het bord. Prik een klein gaatje aan de bovenzijde zodat de panna cotta naar beneden zakt. Dresseer met rood fruit en basilicum

Madeleine

Bak de madeleines op 160°C voor 3 minuten af in de oven.

Geniet van jullie gerechten en de avond!

Richard & Thomas
Team 212

Dear guest,

In front of you you have the 212 at home box.

Our mission is to indulge you with the 212 experience, at home, as if you were in our restaurant.

The dishes are prepared in a way, so that you can finalise them yourself with our absolute top quality ingredients. So pour yourself a fine glass of wine. You can easily create wonderful dishes with the ingredients included in our box.

MENU

Sourdough bread served with smoked and salted butter.

Preheat the oven on 230°C. Wet the bread on the outside with some water. Bake the bread for 10 minutes on said temperature till golden brown on the outside. Take the butter out of the fridge an hour before your dinner starts, to get it to room temperature.

North sea crab salad with preserved tomatoes, vinaigrette of bisque and lime leaf

Take 4 preserved tomatoes out of the plastic tray, and put them in the middle of the plate. Serve the crab salad on top of the tomatoes. Place the herbs on top of the crab salad. Serve the vinaigrette around the dish.

Lobster with green asparagus and verveine sauce

Take a medium sized frying pan. Bring the pan to a medium/high heat with a little bit of butter., fry the lobster and asparagus for three minutes until warmed thoroughly through. Warm the sauce in a separate pan. Serve the lobster and asparagus on the plate and pour the sauce over the dish. Garnish with the added verveine.

Candied Lamb neck, glazed in its own jus and crispy quinoa, beans and ramson

Bring a pan to almost boiling point. Place the bag with lamb neck in the warm water for 10 minutes to warm thoroughly through. In the meantime fry the beans in a pan with a little bit of butter. Do this also with the pea cream on low heat. Place the beans and pea cream on the plate, and serve the lamb. Dress the plate with the added herbes. Serve the ramson oil lastly over the plate.

Vanilla panna cotta with red fruit

Turn the plastic cup of the panna cotta on its head on the plate. Make a small incision on the top of the plastic cup, so that the panna cotta can slide down. Serve with the red fruit and basil.

Madeleine

Bake the madeleines for 3 minutes in the oven on 160°C

Enjoy your dishes and the evening!

Richard & Thomas
Team 212

Restaurant 212 5 gangen menu.

Geachte gast,

Voor u ligt de 212 thuis uit eten box. Onze missie is om u het thuis zo lekker en makkelijk mogelijk te maken, alsof u zich bij ons in het restaurant waant. Dezelfde top kwaliteit, maar dan thuis.

Schenk uzelf gerust alvast een mooi glas wijn in, want met onze box tovert u met gemak de ingrediënten om in een smakelijk gerecht. We hebben voor u een viergangenmenu voorbereid, en we gaan u daarbij stap voor stap begeleiden.

MENU

Zuurdesem brood met gerookte gezouten boter

Verwarm de oven voor op 230°C. Maak het brood goed vochtig door het aan de buitenzijde met water te besprenkelen. Bak het brood gedurende 10 minuten af, zodat het mooi goudbruin van de buitenkant is. Haal de boter een uur tevoren van het diner uit de koelkast om op temperatuur te komen.

Noordzeekrab salade met ingemaakte tomaat, vinaigrette van eigen bisque met limoenblad
Plaats 4 ingemaakte tomaten uit het bakje per bord in het midden. Serveer de krabsalade bovenop de tomaten. Leg de kruiden bovenop de krabsalade.

Serveer de vinaigrette om het gerecht heen.

Cantharellen met paling farce, ragout van paddenstoel en saus Vin jaune

Verwarm de farce in een kleine steelpan. Bak tegelijkertijd de cantharellen in een koekenpan met een klein beetje boter. Gebruik een andere steelpan om de saus op te warmen. Serveer de farce onderop, en leg de gebakken cantharellen daarop. Serveer de saus uit over het gerecht.

Kreeft met groene asperges en saus van verveine

Pak een grote koekenpan waarin u de kreeft en asperges samen kunt bakken. Breng de pan op middelhoog vuur, en bak de kreeft en asperges met een klein klontje boter in 3 minuten warm.

Warm de saus op in een apart pannetje. Serveer de kreeft met asperges op bord, en schenk daarover de saus. Garneer als laatste het gerecht met de bijgevoegde verveine.

Gekonfijte lamsnek gelakt met eigen jus en gepofte quinoa, bonen en daslook

Breng een pan met water tegen het kookpunt aan. Leg de zakjes met de lamsnek in het warme water. Laat het zakje voor 10 minuten in het warme water opwarmen. Stoof de verschillende bonen ondertussen in een steelpannetje met een klontje boter tot het goed warm is. Doe dit ook met de doperwten creme op laag vuur. Plaats op het bord als eerste de groente en de doperwten creme, en daarop het vlees. Dresseer het gerecht met de bijgevoegde kruiden, en schep als laatste de daslook olie over het bord.

Vanille panna cotta met rood fruit

Keer het bakje van de panna cotta om op het bord. Prik een klein gaatje aan de bovenzijde zodat de panna cotta naar beneden zakt. Dresseer met rood fruit en basilicum

Madeleine

Bak de madeleines op 160°C voor 3 minuten af in de oven.

Geniet van jullie gerechten en de avond!

Dear guest,

In front of you you have the 212 at home box.

Our mission is to indulge you with the 212 experience, at home, as if you were in our restaurant.

The dishes are prepared in a way, so that you can finalise them yourself with our absolute top quality ingredients. So pour yourself a fine glass of wine. You can easily create wonderful dishes with the ingredients included in our box.

MENU

Sourdough bread served with smoked and salted butter.

Preheat the oven on 230°C. Wet the bread on the outside with some water. Bake the bread for 10 minutes on said temperature till golden brown on the outside. Take the butter out of the fridge an hour before your dinner starts, to get it to room temperature.

North sea crab salad with preserved tomatoes, vinaigrette of bisque and lime leaf

Take 4 preserved tomatoes out of the plastic tray, and put them in the middle of the plate. Serve the crab salad on top of the tomatoes. Place the herbs on top of the crab salad. Serve the vinaigrette around the dish.

Chanterelles with eel farce, mushroom ragout and sauce Vin jaune

Fry the farce in a small saucepan until warm. At the same time, fry the chanterelles in a frying pan with a little bit of butter. Use another saucepan to heat the sauce. Serve the farce on the bottom and place the fried chanterelles on top. Serve the sauce over the dish.

Lobster with green asparagus and verveine sauce

Take a medium sized frying pan. Bring the pan to a medium/high heat with a little bit of butter., fry the lobster and asparagus for three minutes until warmed thoroughly through. Warm the sauce in a separate pan. Serve the lobster and asparagus on the plate and pour the sauce over the dish. Garnish with the added verveine.

Candied Lamb neck, glazed in its own jus and crispy quinoa, beans and ramson

Bring a pan to almost boiling point. Place the bag with lamb neck in the warm water for 10 minutes to warm thoroughly through. In the meantime fry the beans in a pan with a little bit of butter. Do this also with the pea cream on low heat. Place the beans and pea cream on the plate, and serve the lamb with. Dress the plate with the added herbes. Serve the ramson oil lastly over the plate.

Vanilla panna cotta with red fruit

Turn the plastic cup of the panna cotta on its head on the plate. Make a small incision on the top of the plastic cup, so that the panna cotta can slide down. Serve with the red fruit and basil.

Madeleine

Bake the madeleines for 3 minutes in the oven on 160°C

Enjoy your dishes and the evening!