



Dinerbox Restaurant Kita

Wat leuk dat u voor onze Dinerbox heeft gekozen!

Wij hopen dat u geniet van het menu en wij via deze weg een stukje van Restaurant Kita bij u thuis kunnen brengen. Op de achterkant staat de bereidingswijze. Verwarm de oven alvast voor en begin met het afbakken van het brood. Wij hopen dat u veel plezier zult hebben tijdens het bereiden van de gerechten en natuurlijk...

**Eetsmakelijk
namens Team KITA**

RESTAURANT KITA | DE NOORDKADE 4 | HENDRIK-IDO-AMBACHT
WWW.RESTAURANTKITA.NL | 078 762 09 06



Haal de box een uur van tevoren uit de koeling en verwarm de oven voor op 220 graden voor de gerechten.

Starters

1 RUSTIEK LANDBROOD (OM SAMEN TE DELEN)

Geserveerd met hummus en olijfolie

- Leg het brood voor 15 min op 220 graden in de oven.
- Serveer met de bijbehorende bakjes 1

2 COQUILLE

Met kimchi cheddar saus

- Vul de twee schelpen met de coquille 2 en de kimchi saus 2
- Leg de schelpen met de coquille voor 10 minuten op 220 graden in de oven totdat ze goudbruin zijn. Zet daarna de oven terug op 200 graden voor het hoofdgerecht.

3 PANI PURI (OM SAMEN TE DELEN)

Met zalm mango salade, guacamole en rettich scheuten

- Meng de zalm 3 met de mango 3. Vul daarna de Pani Puri 3 met het zalm en mango mengsel
- Verdeel de guacamole 3 over de pani puri en leg als laatste de rettich scheuten 3 op de guacamole

4 BEEF TATAKI (OM SAMEN TE DELEN)

Oosterse salade, truffelvinaigrette en gepofte wilde rijst

- Leg de beef tatakhi 4 op een bord en meng de salade 4 met de sesam dressing 4
- Verdeel de truffelvinaigrette 4 en de salade over de beef tatakhi
- Maak af met de gepofte wilde rijst 4

Main course

5 RUNDERSUKADE

Met rode kool, gepofte pastinaak, pastinaak crème en rode wijnjus

- Plaats het bakje met de sukade 5, de rodekool en de gepofte pastinaak 5, zonder folie in de oven en verwarm deze tussen de 17 en 20 minuten op 200 graden.
- Verwarm het zakje met de pastinaak crème 5 en rode wijnjus 5 in kokend water voor 4 minuten
- Verdeel de rode kool over twee borden en leg het vlees op de rode kool met daarop de gepofte pastinaak. Knip een klein puntje van het zakje pastinaakcrème open en garneer deze op het bord. Verdeel als laatste de rodewijnjus over het gerecht

Dessert

6 MAGNUM

Met rood fruit en amarena kersen

