



VALENTIJSBOX RESTAURANT KITA

Wat leuk dat u voor onze Valentijnsbox 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. Zet de oven voor het hoofdgerecht terug naar 190 graden en na het hoofdgerecht op 200 graden voor het dessert.

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.

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, de salade 4 en de gepofte wilde rijst 4 over de beef tatakhi.

MAIN COURSE

5 OSSENHAAS

Met geroosterde pastinaak, pastinaak crème en rode wijnjus

- Zet het bakje met de ossenhaas en geroosterde pastinaak 5, zonder folie, in de voorverwarmde oven en verwarm het gedurende 17 minuten op 190 graden.
- Verwarm het zakje met de pastinaak crème 5 en rode wijnjus 5 in kokend water voor 4 minuten
- Verdeel het vlees over twee borden met daarop de gepofte pastinaak. Knip het zakje pastinaak crème open en garneer deze op het bord. Verdeel als laatste de rodwijnjus over het gerecht.

DESSERT

6 CHOCOLATE LAVE CAKE

Met rood fruit en frambozengel

- Zet de bakjes met lava cake 6 in de oven op 200 graden voor 10 minuten.
- Haal de bakjes met lave cake uit de oven en zet ze ondersteboven op het bord, zodat de lava cakejes eruit vallen. Garneer als laatste de lava cakejes met de frambozengel en roodfruit 6.

