

Bereidingswijze kerstmenu Cucina da Bruno

Gevulde tomaat

Deze kunt u op het bord plaatsen, eventueel met wat rucola

Gerookte zalm met wasabi ricotta

Deze kunt u op het bord plaatsen, eventueel serveren met wat salade

Pasteitje gevuld met kwartel

Plaats het pasteitje in een voorverwarmde oven op 160 graden gedurende 10 minuten

Canneloni van zalm

Dek het bakje af met wat aluminiumfolie en plaats in een voorverwarmde oven op 160 graden gedurende 20 minuten

Pasta parmigiano

Dek het bakje af met aluminiumfolie en plaats in een voorverwarmde oven op 160 graden gedurende 20 minuten

Saltimbocca van hert

Dek het bakje af met aluminiumfolie en plaats in een voorverwarmde oven op 160 graden gedurende 15 minuten

Confit de canard

Dek het bakje af met aluminiumfolie en plaats in een voorverwarmde oven op 160 graden gedurende 15 minuten

Crêpe Suzette

Verwarm de crêpe in de magnetron op 1000W/ gedurende 2 minuten of verwarm de crêpe in een steelpan met een deksel op de pan.

Tiramisu

Plaats de tiramisu op het bord, eventueel geserveerd met ijs of een glaasje ijskoude Limoncello