

· D U N C H ·

[ a new way to connect. enjoy *dinner at lunch* ]

Bij de Bistrobar family rocken we DINNER@LUNCH. Proef onze gerechten van de avondkaart, alleen dan wat eerder op de dag.

Bistrobar Berlin en Bankoh:  
ZA-ZO: 12.00-17.00h

Bistrobar Beaune:  
MA-ZO: 11.00-17.00h

# BERLIN@HOME MENU

Jouw zelf samengestelde Berliner box is binnen. Tijd voor een feestje! Scan de QR-code om de Berlin Spotify lijst te starten en begin aan jouw Berliner diner @ home. Kan je wel een extra (virtueel) handje gebruiken? Scan de QR-code achter het gerecht en zie het eindresultaat.

Verwarm de oven vast voor op 180 graden, want deze ga je zeker nodig hebben.



BERLIN SPOTIFY

## BEREIDINGEN

### PITABROODJE MET TONIYN, SPITSKOOL EN CURRYMAYONAISE

1. Leg het pitabroodje ongeveer 1 minuut in de voorverwarmde oven.
2. Haal je pitabroodje uit de oven en vul deze met de tonijn/kimchi salade.
3. Serveer het met de currymayonaise.



### BBQ SPITSKOOL MET ANCHOÏADE EN KNOFLOOK

1. Leg de spitskool op een ovenplaat en verwarm deze 10 minuten in de voorverwarmde oven.
2. Haal je spitskool na 10 minuten uit de oven en sprenkel wat grof zout over de spitskool.
3. Spuit de anchoïade in mooie banen over de spitskool.
4. Bedek de spitskool vervolgens nog met de verse kruiden.



### SPARERIBS MET HUISGEMAAKTE SAMBAL

1. Leg de spareribs op een ovenplaatje en verwarm deze 10 minuten in de voorverwarmde oven.
2. Haal de spareribs uit de oven.
3. Lak de spareribs en plaats ze op het bord.
4. Strooi de mosterdcrumble en bosui over de spareribs.
5. Serveer de Berliner ribs met de sambal en biet.



### CARPACCIO MET PONZU, BELPERKNOLLE KAAS EN AARDAPPELFRIET

1. Leg de aardappelfrietjes met ham op een groot rond bord.
2. Haal de carpaccio uit het zakje en verwijder aan een kant de slagersfolie.
3. Leg het vlees over de aardappelfrietjes.
4. Verdeel met een kleine lepel de ponzu over het vlees.
5. Bedek het gehele oppervlak met de sjalot en bieslook.
6. Verdeel hierover de belperknolle.



### ZALM MET VENKEL, KARNEMELK EN DILLE

1. Haal de zalmrolletjes uit het bakje en leg deze in een regelmatige 5 hoek op het bord.
2. Smeer hier de noripasta op en verdeel hierop gebroken stukjes nori krokant.
3. Knip het zakje met karnemelk en dille open en laat in het midden van het bord vallen.
4. Verdeel de takjes dille over de gebroken stukjes nori.



### 'PIZZA' POMPOEN MET PARMEZAAN EN SAVORA [VEGA]

1. Leg de pizzabodem op een bord.
2. Verdeel de savora over de pizzabodem.
3. Verdeel vervolgens de pompoenschijfjes over de savora en pizzabodem.
4. Verdeel de dressing over de pompoen.
5. Strooi hier de Parmezaanse kaas overheen en tot slot de pompoenpitten.



### BLOEMKOOL MET CURRY EN AMANDEL [VEGA]

1. Verwarm de oven voor op 180 graden en zet een pan met water op.
2. Leg de bloemkool in de oven en doe het zakje met curry saus in een pan.
3. Verwarm de curry saus, maar breng niet aan de kook, verspreid dit in het midden van het bord.
4. Haal de bloemkool uit de oven, zout na en verspreid de amandel crème over de kern.
5. Leg op de amandel crème de amandelmix.
6. Leg nu de bloemkool in de saus.



### PITABROODJE MET TOFU, KIMCHI EN CURRYMAYONAISE [VEGA]

1. Leg het pitabroodje ongeveer 1 minuut in de voorverwarmde oven.
2. Haal je pitabroodje uit de oven en vul deze met de tofu/kimchi salade.
3. Serveer het met de currymayonaise.



### BBQ SPITSKOOL MET MIERIKSWORTELCRÈME EN KNOFLOOK [VEGA]

1. Leg de spitskool op een ovenplaat en verwarm deze 10 minuten in de voorverwarmde oven.
2. Haal je spitskool na 10 minuten uit de oven en sprenkel wat grof zout over de spitskool.
3. Spuit de mierikswortelcrème in mooie banen over de spitskool.
4. Bedek de spitskool vervolgens nog met de verse kruiden.

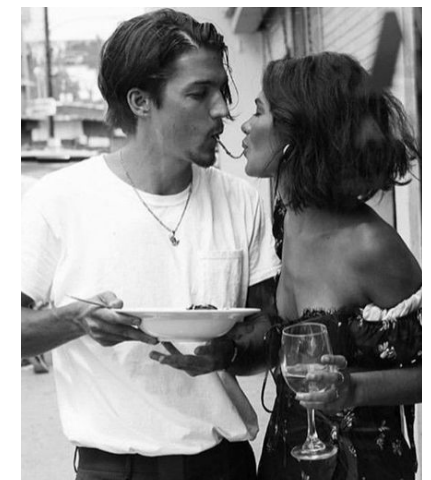


Eventueel extra: KAASPLATEAU, 3 kazen + huisgemaakte chutney en vijgenbrood

1. Haal de kazen uit de box, en leg ze op een bord.

Eventueel extra: BERLINER ROCHER

1. Voorzichtig want de bol is al gevuld!
2. Leg de bol met de open kant op het bord en voilà smullen maar!



## EET SMAKELIJK