

WEEK 42

WOENSDAG 14 T/M ZONDAG 18 OKTOBER

Woensdag 14 oktober	Eendenborst appelstroopjus kruidenmousseline zoetzure groente	€ 16,- p.p.
Donderdag 15 oktober	Vegan jambalaya sticky rijst groentebouillon	€ 10,- p.p.
Vrijdag 16 oktober	Snoekbaars appelmosterdmousseline dragonjus seizoensgroente	€ 16,- p.p.
Zaterdag 17 oktober	Lamsnek mierikswortelmousseline sinaasappeljus seizoensgroente	€ 14,- p.p.
Zondag 18 oktober	Heek mosterdmousseline paling beurre blanc geroosterde groente	€ 13,- p.p.
De hele week	Mosterdsoep (los verkrijgbaar) €9,50 per liter	€ 9,50 / liter

Wij leveren alles in porties, al dan niet vacuüm, met instructies voor verdere bereiding thuis. De bereiding is altijd eenvoudig, omdat de gerechten in onze keuken al helemaal zijn voorbereid: je hoeft de gerechten thuis alleen nog maar op te warmen en te serveren.

BESTELLEN

Bestel je maaltijd 2 dagen van tevoren

Dinsdag t/m zondag vanaf 12:00 uur tot 17:00 uur per e-mail (info@dewalvis.nl) of telefonisch (075-616 5629). Geef je gewenste menu en ophaal- of bezorgtijd aan ons door. Afhalen kan vanaf 16:00 uur.

AFHALEN

Dinsdag t/m zondag tussen 16:00 en 18:00 uur bij ons uitgifteloket van De Baleine (naast D'SwarteVWalvis) aan de Kalverringdijk 15 op de Zaanse Schans in Zaandam. Betaling bij voorkeur met PIN.

BEZORGEN

Wij bezorgen in heel Zaanstad. Voor bestellingen onder € 25,- rekenen wij € 2,50 bezorgkosten.

BETALEN

Zowel bij afhalen als bezorgen geven wij de voorkeur aan PIN betalingen.

IETS TE DRINKEN?

Wij kunnen bij de gerechten een fles huiswijn (wit of rood) verzorgen (€ 15,-), bier (€2,50,-) of fris (€2,-). Bij de verkoop van alcoholische dranken zullen wij altijd om een ID vragen.

BESTEL NU

Per e-mail: info@dewalvis.nl

Telefonisch: 075-616 5629

Adres: Kalverringdijk 15 | Zaandam (Zaanse Schans)

EENDENBORST MET KRUIDENMOUSSELINE, ZOETZURE GROENTE EN APPELSTROOPJUS

TIP: Verwarm de oven voor op 120 graden Celsius

Eendenborst

1. Haal de eendenborst uit het zakje (deze is al voorgegaard)
2. Leg de eendenborst met de vetlaag naar beneden in de pan
3. Zet de pan op middelhoog vuur en bak de vetlaag rustig uit totdat deze goudbruin is
4. Draai de eendenborst om en bak deze nog 2 à 3 minuten op de vleeskant
5. Haal de eendenborst uit de pan en leg deze op een snijplank
6. Snij de eendenborst in plakjes, zout deze na en leg deze op het bord

Kruidenmousseline

1. Zet een pan water op het vuur en breng deze aan de kook
2. Zodra deze kookt, zet je het vuur laag
3. Leg het zakje kruidenmousseline in de pan en laat deze ongeveer 5 à 10 minuten liggen totdat deze warm is
4. Haal het zakje uit het water met behulp van een tang o.i.d. want het zakje is erg heet!
5. Het kan zijn dat er olie uit de mousseline "lekt", dat is geen probleem. dat kan weer door de mousseline gemengd worden
6. Snij of knip het zakje open en leg het op bord

Zoetzure groente

1. Verwarm de oven voor op 120 graden Celsius
2. Haal de groente uit het zakje en leg dit in een ovenschaal
3. Zet de groente in de oven voor ongeveer 10 minuten
4. Haal de ovenschaal uit de oven met behulp van een doek, want de ovenschaal is heet!
5. Leg de groentes op het bord

Appelstroopjus

1. Zet een pan water op het vuur en breng deze aan de kook
2. Zodra deze kookt, zet je het vuur laag
3. Leg het zakje appelstroopjus in de pan en laat deze ongeveer 5 à 10 minuten liggen totdat deze warm is
4. Haal het zakje uit het water met behulp van een tang o.i.d. want het zakje is erg heet!
5. Snij of knip een hoekje uit het zakje om de jus te kunnen gieten
6. Giet een gewenste hoeveelheid jus op het bord

VEGAN JAMBALAYA, STICKY RIJST EN GROENTEBOUILLON

Vegan jambalaya

1. Knip of snij het zakje open en schep de vegan jambalaya in de pan
2. Zet de pan op middelhoog vuur en roer om de minuut even in de jambalaya
3. Als de jambalaya warm is, schep je deze op het bord

Sticky rijst

1. Zet een pan water op het vuur en breng deze aan de kook
2. Zodra deze kookt, zet je het vuur laag
3. Leg het zakje met sticky rijst in de pan en laat deze ongeveer 5 à 10 minuten liggen totdat deze warm is
4. Haal het zakje uit het water met behulp van een tang o.i.d. want het zakje is erg heet!
5. Snij of knip het zakje open en schep de sticky rijst op het bord.

Groentebouillon

1. Snij of knip een hoekje uit het zakje groentebouillon en giet de inhoud in een steelpannetje
2. Zet het steelpannetje op middelhoog vuur en verwarm deze tot net onder het kookpunt!
3. Schep een paar lepels groentebouillon rondom de jambalaya

SNOEKBAARS MET APPELMOSTERDMOUSSELINE, DRAGONJUS EN SEIZOENSGROENTE

TIP: Verwarm de oven voor op 160 graden Celsius

Snoekbaars

1. Snij of knip het zakje met snoekbaars open en leg deze met de huidkant naar beneden in een koude koekenpan met een klein laagje olie
2. Zet de koekenpan op middelhoog vuur en bak de snoekbaars op de huid totdat deze mooi goudbruin is.
3. Draai de snoekbaars om met behulp van een tang of paletmesje en bak deze dan nog ongeveer 4 à 5 minuten door
4. Haal de snoekbaars uit de pan, zout deze licht na en leg deze op bord.

Appelmosterdmousseline

1. Zet een pan water op het vuur en breng deze aan de kook
2. Zodra deze kookt, zet je het vuur laag
3. Leg het zakje appelmosterdmousseline in de pan en laat deze ongeveer 5 à 10 minuten liggen totdat deze warm is.
4. Haal het zakje uit het water met behulp van een tang o.i.d. want het zakje is erg heet!
5. Snij of knip het zakje open en leg het op bord.

Seizoensgroente

1. Verwarm de oven voor op 160 graden Celsius
2. Haal de groente uit het zakje en leg dit in een ovenschaal
3. Zet de groente in de oven voor ongeveer 10 minuten
4. Haal de ovenschaal uit de oven met behulp van een doek, want de ovenschaal is heet!
5. Leg de groentes op het bord

Dragonjus

1. Zet een pan water op het vuur en breng deze aan de kook.
2. Zodra deze kookt, zet je het vuur laag.
3. Leg het zakje dragonjus in de pan en laat deze ongeveer 5 à 10 minuten liggen totdat deze warm is.
4. Haal het zakje uit het water met behulp van een tang o.i.d. want het zakje is erg heet!
5. Snij of knip een hoekje uit het zakje om de jus te kunnen gieten.
6. Giet een gewenste hoeveelheid jus op het bord.

LAMSNEK MET MIERIKSWORTELMOUSSELINE, SEIZOENSGROENTE EN SINAASAPPELJUS

TIP: Verwarm de oven voor op 160 graden Celsius

Lamsnek

1. Zet een pan water op het vuur en breng deze aan de kook.
2. Zodra deze kookt, zet je het vuur laag.
3. Leg het zakje met lamsnek in de pan en laat deze ongeveer 10 a 15 minuten liggen totdat deze warm is.
4. Haal het zakje uit het water met behulp van een tang o.i.d want het zakje is erg heet!
5. Snij of knip een hoekje uit het zakje, laat het vocht eruit lopen.
6. Snij of knip hierna het zakje volledig open, en leg de lamsnek op het bord.

Mierikswortelmousseline

1. Zet een pan water op het vuur en breng deze aan de kook
2. Zodra deze kookt, zet je het vuur laag
3. Leg het zakje mierikswortelmousseline in de pan en laat deze ongeveer 5 a 10 minuten liggen totdat deze warm is.
4. Haal het zakje uit het water met behulp van een tang o.i.d. want het zakje is erg heet!
5. Snij of knip het zakje open en leg het op bord.

Seizoensgroente

1. Verwarm de oven voor op 160 graden Celsius
2. Haal de groente uit het zakje en leg dit in een ovenschaal
3. Zet de groente in de oven voor ongeveer 10 minuten
4. Haal de ovenschaal uit de oven met behulp van een doek, want de ovenschaal is heet!
5. Leg de groentes op het bord

Sinaasappeljus

1. Zet een pan water op het vuur en breng deze aan de kook
2. Zodra deze kookt, zet je het vuur laag
3. Leg het zakje sinaasappeljus in de pan en laat deze ongeveer 5 à 10 minuten liggen totdat deze warm is
4. Haal het zakje uit het water met behulp van een tang o.i.d. want het zakje is erg heet!
5. Snij of knip een hoekje uit het zakje om de jus te kunnen gieten
6. Giet een gewenste hoeveelheid jus op het bord

HEEK MET MOSTERDMOUSSELINE, PALING BEURRE BLANC EN GEROOSTERDE GROENTE

TIP: Verwarm de oven voor op 140 graden Celsius

Heek

1. Snij of knip het zakje met heek open en leg deze met de huidkant naar beneden in een koude koekenpan met een klein laagje olie
2. Zet de koekenpan op middelhoog vuur en bak de heek op de huid totdat deze mooi goudbruin is
3. Draai de heek om met behulp van een tang of paletmesje en bak deze dan nog ongeveer 4 à 5 minuten door
4. Haal de heek uit de pan, zout deze licht na en leg deze op bord

Mostermousseline

1. Zet een pan water op het vuur en breng deze aan de kook
2. Zodra deze kookt, zet je het vuur laag
3. Leg het zakje mostermousseline in de pan en laat deze ongeveer 5 à 10 minuten liggen totdat deze warm is
4. Haal het zakje uit het water met behulp van een tang o.i.d. want het zakje is erg heet!
5. Snij of knip het zakje open en leg het op bord

Geroosterde groente

1. Verwarm de oven voor op 140 graden Celsius
2. Haal de groente uit het zakje en leg dit in een ovenschaal
3. Zet de groente in de oven voor ongeveer 10 minuten
4. Haal de ovenschaal uit de oven met behulp van een doek, want de ovenschaal is heet!
5. Leg de groentes op het bord

Paling beurre blanc

1. Zet een pan water op het vuur en breng deze aan de kook
2. Zodra deze kookt, zet je het vuur laag
3. Leg het zakje paling beurre blanc in de pan en laat deze ongeveer 5 à 10 minuten liggen totdat deze warm is
4. Haal het zakje uit het water met behulp van een tang o.i.d. want het zakje is erg heet!
5. Snij of knip een hoekje uit het zakje om de beurre blanc te kunnen gieten
6. Giet een gewenste hoeveelheid beurre blanc op het bord