
BLACK SMOKE HOW TO'S

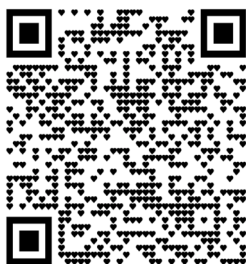
Ha! U bent in het bezit van een fijne Xmas Box. Wat fijn en een dikke dankjewel hiervoor!

Voordat we gaan smullen alvast even wat tips:

Zet de afterdinner cocktail in de vriezer, zorg dat het aperitief koud staat en haal de porterhouse steak al uit de verpakking en uit de koelkas. Laat deze op een bord op temperatuur komen.

Verwarm de oven op 200 graden.

Van muziek worden we ook altijd blij, heeft u spotify dan kunt u hier terecht voor onze Black Smoke Xmas playlist



Een kleine tip voordat u lekker begint met koken; lees de stappen van de verschillende gangen eerst even helemaal door. Zo weet u zeker dat het goed gaat!

Fijne feestdagen en laat het u smaken!

Jord, Kasper en Team Black Smoke Rotterdam.

!! Bewaar de Box gekoeld en deze is ten laatste te gebruiken op 26 december 2020 !!

BLACK SMOKE HOW TO'S

COCKTAILS

COSMOPOLITAN DEL PATRON: Perfect bij de Bites en Charcuterie!

Vul de glazen met ijsklontjes. Serveer de cocktails in een gekoeld rocksglas, over het ijs in het glas.

TIP! Heeft u geen ijsblokjes, zet de cocktail dan even in vriezer om goed koud te worden.

SALTED CARAMEL CHOCOTINI: Heerlijke afterdinner cocktail. Lekker om te genieten bij of na het dessert.

Zet het flesje wanneer u begint aan de voorbereidingen van het voorgerecht in de vriezer.

Wanneer u klaar voor dit heerlijke vloeibare dessert bent neemt u de fles(jes) uit de vriezer, even goed schudden en schenk het dan in een glas. Het glas voor koelen mag, ijs is niet nodig.

BITES & CHARCUTERIE

De oven is al (als het goed is) voorverwarmd op 200 graden. Bak het brood in 10 a 15 minuten af. Leg het apart terwijl u de oven op 150 graden zet.

Haal de sparerib uit het vacuum zakje en plaats de ribben voor ongeveer 30 a 35 minuten in de oven. Na 15 minuten doet u de bierbommetjes erbij, haal deze ook uit het vacuumzakje.

Haal in de tussentijd de beefballs uit het vacuumzak en verwarm deze op laag vuur in een pannetje.

Haal de koude gerechten uit de zakjes/potjes doe deze in gezellige kommetjes en maak er een mooi snack plateau van!

Zet voordat u begint te snacken de oven terug op 180 graden.

Vergeet uiteraard niet te hydrateren! Enjoy!

BLACK SMOKE HOW TO'S

FIRESTARTER

BRISKET FLATBREAD

Verwarm de burnt ends in een pan op middelhoog vuur op. U kunt hier perfect dezelfde pan voor gebruiken die u ook voor de beefballs hebt gebruikt.

Maak de flatbread aan beide zijden een beetje vochtig en plaats deze voor 2 a 3 minuten in de oven op 180 graden.

Nu gaan we dresseren. Bestrijk de flatbread met de adobe aioli en verdeel hierna de brisket uit de pan over de flatbreads. Werk het gerecht af met de gepekelde groentjes en de tomatencrumble.

Laat de oven voor het hoofdgerecht op 180 graden.

Genieten maar!

BLACK SMOKE HOW TO'S

MAIN COURSE

Leg de groenten en de aardappeltjes op een bakplaat en besprenkel deze met wat olijfolie en zout. Laat deze +/- 35 minuten zet deze in de oven op 180 graden, totdat de aardappeltjes gaar zijn. U kunt eventueel de groenten doormidden snijden om het wat te versnellen.

Warm de bordeaux saus op in een steelpan op laag vuur. vermijd dat deze gaat koken.

What actually matters DE PORTERHOUSE;

Masseer de porterhouse met wat zonnebloemolie, peper en zout. Bak de vetlaag als eerst lekker aan. Gebruik een tang om deze goed vast te kunnen houden. Doe dit in een grillpan, koekenpan of op de bbq!

Bak nu het vlees aan aan beide kanten +/- twee minuten. Bij de laatste minuut gooi wat bakboter in de pan en draai de steak nog een laatste keer om. Haal de pan van het vuur. Leg de T-bone voor 2 a 3 minuten in de oven. Bij twijfel over garing steek een thermometer in de T-bone of het puntje van een mes, en leg deze op de onderlip. Op deze manier controleer je of de steak van binnen warm is.

Haal de T-bone uit de oven en laat deze nog een paar minuten rusten. Snij de T-bone aan en gooi naar wens extra zout of peper over de T-bone.

Rare	45-50 graden
Medium rare	51- 57 graden
medium	59-63 graden
medium well	56-67 graden
Well done	Does it really matter now? just kill it again.

* Tips and tricks

Tijdens het bakken van de steak kan er voor extra smaak een takje rozemarijn en een teentje knoflook (in de schil) worden toegevoegd.

Snij het vlees netjes langs het bot, snijd het vlees niet te dun. pink dikte zal voldoende zijn.

Let's eat!

BLACK SMOKE HOW TO'S

DESSERT

Snijd de éclair in de lengte voorzichtig open en verdeel de crème suisse over de twee eclairs. Klap deze daarna weer netjes dicht.

Bestrijk nu de bovenkant van de éclair met de dulce de leche en strooi de smoked almond en bacon crumble royaal over de éclair.

!!Chef tip!! Mise en place is key. U kunt de éclair al perfect 's middags voorbereiden en daarna in de koelkast bewaren om deze 's avonds te verorberen.

Vergeet de afterdinner cocktail niet in een glas te schenken en geniet ervan!