

caracole

À LA MAISON

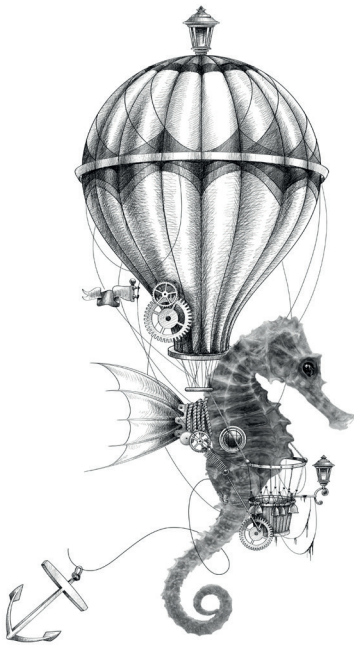
BEREIDINGSWIJZE

*Met deze tips bereid je thuis
de afhaalmenu's 'à la Caracole'.
Lekker gemakkelijk!*



INHOUD

OESTERS	3
KAVIAAR	4
KROKETTEN	5
KOUDE FRUITS DE MER	6
WARME FRUITS DE MER	7
BBQ-MENU IN EEN GESLOTEN BARBECUE	8
BBQ-MENU IN EEN OPEN BARBECUE	9
BBQ-MENU OP EEN OFYR	10
BBQ-MENU IN DE OVEN	11

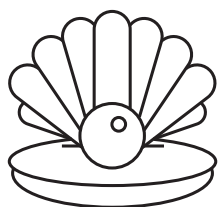


ALS JE DE BBQ GEBRUIKT

Bewaar de gerechten gekoeld bij 4°C.
Houd er rekening mee dat een BBQ op houtskool
1 tot 1,5 uur nodig heeft om volledig werkklaar te zijn.
(afhankelijk van de grootte en het type houtskool).

ALS JE DE OVEN GEBRUIKT

Bewaar de gerechten gekoeld bij 4°C.
Verwarm de heteluchtoven voor op 180°C ,
eventueel in de grill-stand.
Houd bij het grillen steeds de
kleuring in het oog.



OESTERS

OVER ONZE OESTERS



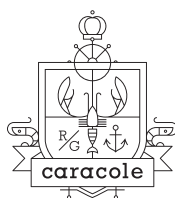
Caracole werkt uitsluitend met kwalitatieve oesters. De Zeeuwse Creuse N°2 is een frisse oester met een lichtfruitig en zilt accent uit de Oosterschelde. De Franse Gillardeau N°3 is fris, vlezig, en delicaat met een licht nootachtige nasmaak. Heerlijk puur bij het aperitief.

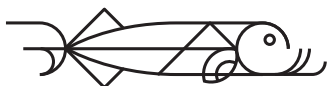
BEWARING

Oesters die je bij Caracole bestelt zijn dagvers. Standaard biedt Caracole voor jouw gemak de oesters geopend aan. Indien je dit niet wenst, mag je ons dat bij de bestelling doorgeven. Een geopende oester bederft minder snel, op voorwaarde dat de geopende oester steeds goed gekoeld wordt. Je kan dus een schotel oesters de dag nadien nog degusteren.

DRESSEREN

Bewaar de oesters gekoeld tot het serveren. Plaats de oesters op crushed ice, op decoratiestenen, grof zeezout of aluminiumfolie zodat ze mooi stabiel staan. Vul de schelpen terug met de oesters. Schik ze met de gladde kant van de oester naar boven. Zo zien ze er nog steeds even aantrekkelijk uit zoals bij het openen. Giet een beetje oestervocht mee in de schelp. Presenteer met citroen, zwarte peper van de molen of optioneel rode wijnazijn met sjalot.





KAVIAAR

OVER ONZE KAVIAAR

Caracole serveert Royal Belgian Caviar. Een op-en-top Belgisch kwaliteitsproduct. Osietra-eitjes hebben een aangenaam mondgevoel met ziltige en typische nootachtige smaak gevolgd door toetsen van mineraliteit. Variërend van olijfgroen tot donkergroen, soms amberkleurig. De eitjes van Platinum-reeks zijn iets steviger met een ziltige, rijke romige smaak en hebben een olijfgroene tot diep donkergroene kleur. Je proeft een subtiele nootachtige smaak.

BEREIDING



Bewaar gekoeld tot het degusteren.

Open het blikje door met een mesje langs de onderzijde het deksel eraf te duwen. Schik de kaviaar op het crushed ice. Plaats het dekseltje bij de kaviaar als presentatie. Voeg de zure room in een kommetje en zet dit bij de kaviaar.

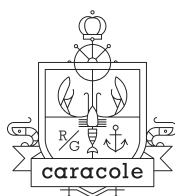
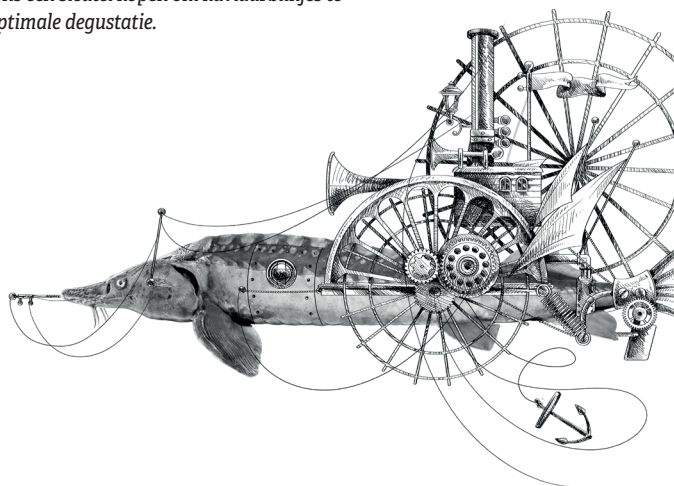
180°
2 TOT 3 MINUTEN



Verwarm de oven voor op 180°C.

Verwarm de blini's. Verdeel een beetje olie of boter op de ovenschotel. Vet de blini's aan de onderzijde een beetje in zodat ze niet kleven aan de schotel. Verwarm gedurende 2 à 3 minuten in de oven. Presenteer ze samen met de kaviaar aan je gasten.

Caracole maakt de beleving compleet: je kan bij ons een sleutel kopen om kaviaarblikjes te openen en parelmoer kaviaarlepeltjes voor een optimale degustatie.



KROKETTEN

OVER ONZE KROKETTEN

Onze kroketten zijn artisanaal gemaakt. Hierdoor zijn ze niet geschikt voor een airfryer.

BEREIDING

Verwarm de friteuse voor op 180°C. Verwarm de borden voor.
Paneer de kroketten nogmaals met het paneermeel voor extra stevigheid.

180°
5 TOT 8 MINUTEN



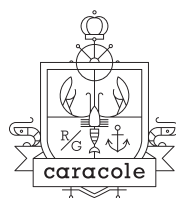
Bak de kroketten in het frituurvet:
Laat het mandje zakken. Leg de kroketten één voor één voorzichtig in het frituurvet. Zo vormt zich meteen een krokante laag rond de kroket en zal ze niet kleven aan het mandje. Laat de kroketten rustig bakken. Schud niet met het mandje, zo vermijd je dat ze opspringen. Bak ze tot ze mooi bruin zijn (afhankelijk van je soort vet, je friteuse en de zuiverheid van het frituurvet), wellicht 5 à 8 minuten. Schep de kroketten met een keukenschuimspaan uit het vet. Laat het mandje zelf steeds in het frituurvet.

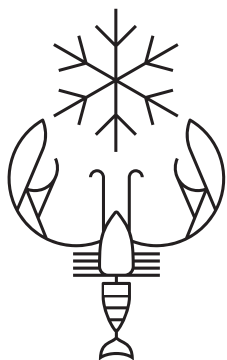
180°
WARMHOUDEN



Meerdere kroketten bakken doe je best in meerdere beurten. Je kan de eerste kroketten warm houden op keukenpapier in een voorverwarnde oven op 180° C. Als je teveel kroketten tegelijk bakt, zakt de temperatuur van het frituurvet snel en kunnen de kroketten barsten.

Werk af op het op het bord met de huisgemaakte tartaar, peterselie en citroen.





KOUDE FRUITS DE MER

VOORBEREIDING



Bewaar de schotel gekoeld bij 3-5°C
Bij voorkeur koel je de ook de presentatieschaal. Dat kan in de koelkast of diepvries.

BEREIDING

180°
6 TOT 8 MINUTEN



Brood

Verwarm de heteluchtoven tot 180°C.
Bak het brood in de oven af gedurende 6 à 8 minuten tot het mooi bruin kleurt.

DRESSEREN



ALS JE EEN PLATEAU MET TWEE NIVEAUS DRESSEERT

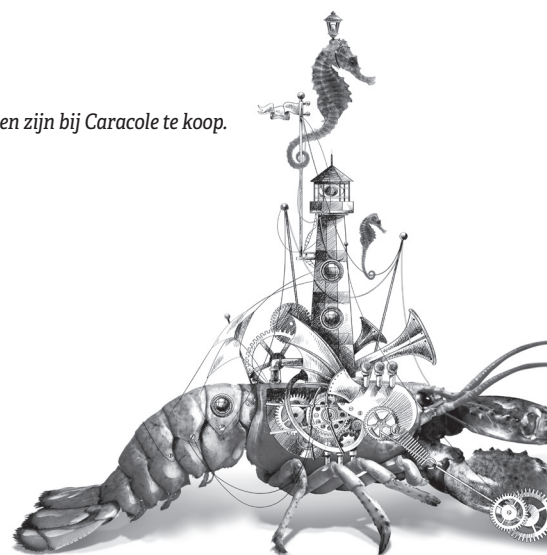
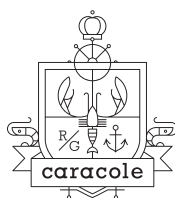
Zet de presentatieborden op het statief. Controleer of de borden stabiel op de ringen staan. Zo niet, draai het statief andersom, met de andere ring naar boven. Verdeel het crushed ice (optioneel) over de 2 borden. Verder verloop: lees 'als je per persoon een plateau dresseert'.

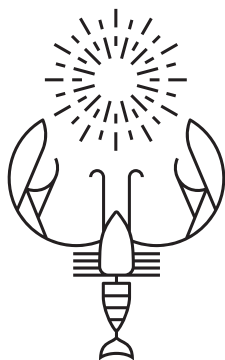
ALS JE PER PERSOON EEN PLATEAU DRESSEERT

Verdeel het crushed ice (optioneel) over het bord. Doe dit kort voor het degusteren zodat het ijs niet wegsmelt. De borden kun je op voorhand koelen in de diepvries.
Schik de oesterschepen vlak en stabiel op het bord. Vul de schelpen terug met de gladde kant van de oesters naar boven gericht. Schik nu de grijze garnalen en kreukels, eventueel de kreeft en/of kingkrab op het bord. Vervolgens leg je de mosselen, amandelen, wulken, scheermessen en krabbenscharen op het bord. Als laatste zorg je voor de langoustines, citroen en groenafwerking. Serveer samen met het brood en de koude sauzen.

Meer weten over de oesters van Caracole? Kijk op pagina 3.

Caracole maakt de beleving compleet: bestek, schotels en statieven zijn bij Caracole te koop.





WARM E FRUIT S DE MER

VOORBEREIDING

Verwarm de heteluchtoven tot 180°C.
Doe de schelpen met het vocht in een kookketel met deksel.
Verwarm een presentatieschotel en borden.

BEREIDING

180°
6 TOT 8 MINUTEN



Brood

Bak het brood af gedurende 6 à 8 minuten in de oven tot het mooi bruin kleurt.

180°
10 TOT 14 MINUTEN



Vis en kreeft met groenten

Verwijder de deksels van de schotels. Plaats de zeevruchtenschotel met de groenten in de voorverwarmede oven op 180°C. Het garen zal afhankelijk van je oven 10 à 14 minuten duren. Controleer of de boter van de kreeft mooi gesmolten is en de vis en gamba's mooi gegaard zijn. Giet gesmolten boter die mogelijk uit de kreeftenschaal loopt tijdens het garen terug over de kreeft. Draai tijdens het bakproces de groenten af en toe om.

180°
3 TOT 4 MINUTEN



Kingkrabpoot (optioneel)

Plaats de poot of de poten later in de oven dan de vis. Gaar de poot gedurende 3 à 4 minuten. Je kan de poot met boter overgieten om uitdrogen te vermijden.

3 TOT 4 MINUTEN



Pasta

Verwarm deze met licht geopend deksel in de microgolfoven gedurende 3 à 4 minuten. Roer goed om.



Alternatief: Voeg de pasta en saus in een braadpan of kookketel en verwarm deze op het fornuis.

100°
2 TOT 3 MINUTEN



Schelpen

Breng de schelpen met het meegeleverde kruidenvocht met gesloten deksel aan de kook gedurende 2 à 3 minuten. Controleer of ze mooi gaar zijn. Houd warm (met het deksel gesloten) tot het serveren.

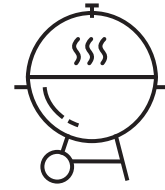
DRESSEREN

Neem de voorverwarmede presentatieschotel of bord en leg hier als eerste de pasta op. Vervolgens verdeel je de groenten over de pasta. Plaats nu de kreeft en de schelpen met een schuimschaaf zodat het kookvocht niet op het bord beland. Werk af met de overige vissoorten.



BBQ-MENU

In de gesloten barbecue



BEREIDING

Gazpacho — HAPJE



Bewaar gekoeld tot het serveren. Schenk de soep in een tasje of in een mooi glas. Werk af met de garnituur. Bij voorkeur serveer je dit licht gekoeld of op kamertemperatuur.

Coquille met spek — HAPJE



Bak de coquille met spek rechtstreeks op de meegeleverde inox bakplaat. Bakken op het rooster geeft immers grote kans op kleven. Als het spek mooi gekleurd is, is de coquille ook mooi op punt. Laat de coquille niet te gaar worden.

BBQ-oester — HAPJE

OPTIMAAL:
150° TOT 200°



Plaats de oester met de meegeleverde inox bakschotel op de BBQ. Sluit het deksel van de BBQ en laat de oester bakken tot ze gaar is. Laat de marinade mooi smelten over de oester. Een temperatuur tussen 150°C en 200°C geeft het beste resultaat.

Oosterse papillot — VOORGERECHT



Bewaar gekoeld tot het serveren.



Leg de papillotten op de BBQ. Controleer even of het zakje niet lekt. Plooi het eventueel bij tot het goed gesloten is. Je kan eventueel aluminium folie op het bbq-rooster plaatsen tegen lekken in het vuur. Zorg ervoor dat de saus van de papillotten het kookpunt bereikt. Als de saus kookt zijn de schaal- en schepdieren voldoende gegaard en opgewarmd.

180°
5 TOT 10 MINUTEN



Bak het brood mooi krokant op de BBQ of 5 à 10 minuten in een heteluchtoven op 180°C. Serveer de papillotten bij voorkeur in een diep bord. Laat je gasten genieten van de heerlijke geur van de papillot: open het zakje aan tafel met een schaar en geniet van het aroma dat vrijkomt. Smakelijk!

Surf & Turf — HOOFDGERECHT



Verwijder de deksels van de dozen. Neem de chimichurri van het plateau en bewaar op kamertemperatuur tot het serveren. Bij de kreeft is dit aangewezen de inox bakschotels te gebruiken gezien de boter gaat smelten en in het vuur zal lopen. Leg het vlees als eerste op de rooster en bak het mooi krokant. Plaats de gepofte aardappel met de inox bakplaat op de BBQ en laat deze warm worden. Kleur de groenten mooi aan de beide kanten (in de schotel of op het rooster). Als laatste verwarm je de kreeft op de BBQ. Let erop dat de boter mooi weggesmolten is en de kreeft sappig en aangenaam warm is. Serveer met de chimichurri.

Zeebaars — HOOFDGERECHT



Verwijder de deksels van de dozen. Neem de chimichurri van het plateau en bewaar op kamertemperatuur tot het serveren. Bak de zeebaars steeds in de inox bakschotels. Plaats de vis en de gepofte aardappel op de BBQ en laat deze rustig garen. Bak de groenten langs 2 zijdes mooi bruin. Controleer de zeebaars op voldoende gaarheid. Draai de vis tijdens het bakken niet om, zo vermijd je dat hij uiteen valt. Serveer met de chimichurri.

Aardbeien Romanoff — NAGERECHT



Bewaar gekoeld tot het serveren.

Neem een hoog martiniglas of groot wijnglas. Leg de aardbeien in het glas en bewaar en nog enkele om bovenaan af te werken. Schep de slagroom over de aardbeien. Werk af met de laatste aardbeien.

Frambozen- of chocoladedessert — NAGERECHT



Bewaar gekoeld tot het serveren.

BBQ-MENU

Op de open barbecue



BEREIDING

Gazpacho — HAPJE



Bewaar gekoeld tot het serveren. Schenk de soep in een tasje of in een mooi glas. Werk af met de garnituur. Bij voorkeur serveer je dit licht gekoeld of op kamertemperatuur.

Coquille met spek — HAPJE



Bak de coquille met spek in de meegeleverde inox bakschotel. Als het spek mooi gekleurd is, is de coquille ook mooi op punt. Laat de coquille niet te gaar worden.

BBQ-oester — HAPJE

OPTIMAAL:
150° TOT 200°



Plaats de oester met de meegeleverde inox bakschotel op de BBQ. Plaats de oester met de meegeleverde inox bakschotel op de BBQ. Laat de oester garen tot de marinade is weggesmolten en de oester gaar is. Een temperatuur tussen 150°C en 200°C geeft het beste resultaat.

Oosterse papillot — VOORGERECHT



Bewaar gekoeld tot het serveren. Leg de papillotten op de BBQ. Controleer even of het zakje niet lekt. Plooi het eventueel bij tot het goed gesloten is. Je kan eventueel aluminium folie op het bbq-rooster plaatsen tegen lekken in het vuur. Zorg ervoor dat de saus van de papillotten het kookpunt bereikt. Als de saus kookt zijn de schaal- en schepdieren voldoende gegaard en opgewarmd.

180°
5 TOT 10 MINUTEN



Bak het brood mooi krokant op de BBQ of 5-10 minuten in een heteluchtoven op 180°C. Serveer de papillotten bij voorkeur in een diep bord. Laat je gasten genieten van de heerlijke geur van de papillot: open het zakje aan tafel met een schaar en geniet van het aroma dat vrijkomt. Smakelijk!

Surf & Turf — HOOFDGERECHT



Verwijder de deksels van de dozen. Neem de chimichurri van het plateau en bewaar deze op kamertemperatuur tot het serveren.

Start met het vlees op het rooster mooi aan te kleuren. Ga verder met de gepofte aardappel en de groenten. De groenten kleur je mooi aan beide kanten. Als laatste verwarm je de kreeft. Verwarm ze bij voorkeur in de inox bakschotel. De smeltende botersaus kan je zo nadien nog over de kreeft gieten zodat de kreeft lekker sappig blijft. Serveer met de chimichurri.

Zeebaars — HOOFDGERECHT



Verwijder de deksels van de dozen. Neem de chimichurri van het plateau en bewaar deze op kamertemperatuur tot het serveren.

Bak de zeebaars in de inox bakschotels. Leg de vis en de gepofte aardappel op de BBQ en laat deze rustig garen. Indien nodig kan je de zeebaars bedekken met aluminium folie zodat hij langs boven ook warmte krijgt. Bak de groenten langs beide zijdes mooi bruin. Controleer de zeebaars op voldoende gaarheid. Draai de vis tijdens het bakken niet om, zo vermijd je dat hij uiteen valt. Serveer met de chimichurri.

Aardbeien Romanoff — NAGERECHT



Bewaar gekoeld tot het serveren.

Neem een hoog martiniglas of groot wijnglas. Leg de aardbeien in het glas en bewaar en nog enkele om bovenaan af te werken. Schep de slagroom over de aardbeien. Werk af met de laatste aardbeien.

Frambozen- of chocoladedessert — NAGERECHT



Bewaar gekoeld tot het serveren.

BBQ-MENU

Op de Ofyr



BEREIDING

Gazpacho — HAPJE



Bewaar gekoeld tot het serveren. Schenk de soep in een tasje of in een mooi glas. Werk af met de garnituur. Bij voorkeur serveer je dit licht gekoeld of op kamertemperatuur.

Coquille met spek — HAPJE



Plaats de oester met de meegeleverde inox bakschotel op de BBQ. Laat de oester garen tot de marinade is weggesmolten en de oester gaar is.

BBQ-oester — HAPJE



Plaats de oester met de meegeleverde inox bakschotel op de BBQ. Plaats eventueel een deksel over de inox bakschotel zodat de warmte de oester langs boven ook kan verwarmen. Gaar de oester en laat de marinade mooi wegsmelten en kleuren.

Oosterse papillot — VOORGERECHT



Bewaar gekoeld tot het serveren. Leg de papillotten op de BBQ. Controleer even of het zakje niet lekt. Plooi het eventueel bij tot het goed gesloten is. Je kan eventueel aluminium folie op het bbq-rooster plaatsen tegen lekken in het vuur. Zorg ervoor dat de saus van de papillotten het kookpunt bereikt. Als de saus kookt zijn de schaal- en schepdieren voldoende gegaard en opgewarmd.

180°
5 TOT 10 MINUTEN



Bak het brood mooi krokant op de BBQ of 5 à 10 minuten in een heteluchtoven op 180°C. Serveer de papillotten bij voorkeur in een diep bord. Laat je gasten genieten van de heerlijke geur van de papillot: open het zakje aan tafel met een schaar en geniet van het aroma dat vrijkomt. Smakelijk!

Surf & Turf — HOOFDGERECHT



Verwijder de deksels van de dozen. Neem de chimichurri van de plateau en bewaar deze op kamertemperatuur tot het serveren. Het is voor de kreeft aangewezen om de meegeleverde inox bakschotels te gebruiken. Aangezien de boter zal smelten en in het vuur zal lopen. Je kan de gesmolten boter zo opvangen en terug over de kreeft gieten, zo blijft ze lekker sappig. Leg het vlees op de plaat en bak het mooi krokant. Verwarm de gepofte aardappel met de inox bakplaat op de BBQ. Kleur de groenten mooi aan de beide kanten. Speel tijdens het bakken met de warmte van de binnen- en buitenring van de Ofyr. Als laatste verwarm je de kreeft op de BBQ. Let erop dat de boter mooi weggesmolten is en de kreeft sappig en aangenaam warm is. Serveer met de chimichurri.

Zeebaars — HOOFDGERECHT



Verwijder de deksels van de dozen. Neem de chimichurri van de plateau en bewaar deze op kamertemperatuur tot het serveren. Bak de zeebaars steeds in de inox bakschotels. Leg de vis en de gepofte aardappel op de BBQ en laat deze rustig garen. Bak de groenten langs 2 zijdes mooi bruin. Controleer de zeebaars op voldoende gaarheid. Draai de vis tijdens het bakken niet om, zo vermijd je dat hij uiteen valt. Serveer met de chimichurri.

Aardbeien Romanoff — NAGERECHT



Bewaar gekoeld tot het serveren. Neem een hoog martiniglas of groot wijnglas. Leg de aardbeien in het glas en bewaar en nog enkele om bovenaan af te werken. Schep de slagroom over de aardbeien. Werk af met de laatste aardbeien.

Frambozen- of chocoladedessert — NAGERECHT



Bewaar gekoeld tot het serveren.

BBQ-MENU

In de oven



BEREIDING

Gazpacho — HAPJE



Bewaar gekoeld tot het serveren. Schenk de soep in een tasje of in een mooi glas. Werk af met de garnituur. Bij voorkeur serveer je dit licht gekoeld of op kamertemperatuur.

Coquille met spek & BBQ-oester — HAPJE

180°
5 TOT 10 MINUTEN



Plaats de coquille en de BBQ-oester samen op de schaal in de oven. Laat het spek mooi kleuren en de marinade van de oester smelten. Dit zal 5 à 10 minuten duren, afhankelijk van de ovenstand (met of zonder grill). Serveer bij voorkeur eerst de coquille en nadien de oester. Let op, de schelp kan erg warm zijn als ze net uit de oven komt.

Oosterse papillot — VOORGERECHT

180°
8 TOT 12 MINUTEN



Bewaar gekoeld tot het serveren. Leg de papillotten in de oven. Controleer even of het zakje niet lekt. Plooi het eventueel bij tot het goed gesloten is. Zorg ervoor dat de saus van de papillotten het kookpunt bereikt. Als de saus kookt zijn de schaal- en schepdieren voldoende gegaard en opgewarmd.

180°
5 TOT 10 MINUTEN



Bak het brood 5 à 10 minuten in de heteluchtoven op 180°C. Serveer de papillotten bij voorkeur in een diep bord. Laat je gasten genieten van de heerlijke geur van de papillot: open het zakje aan tafel met een schaar en geniet van het aroma dat vrijkomt. Smakelijk!

Surf & Turf — HOOFDGERECHT

180°
20 MINUTEN



Verwarm de oven voor op 180°C. Bewaar de chimichurri die op kamertemperatuur. Plaats eerst het vlees, de gepofte aardappel en de groenten in de oven. Draai na 8 minuten de groenten om en herhaal dit later nogmaals. Voeg de laatste 8 à 10 minuten de kreeft toe. Laat de boter mooi wegsmelten en controleer of de kreeft mooi warm is. Giet voor het dresseren de botersaus over de kreeft.

Zeebaars — HOOFDGERECHT

180°
15 TOT 20 MINUTEN



Verwarm de oven voor op 180°C. Neem de chimichurri van het plateau en bewaar deze op kamertemperatuur. Zet de zeebaars en groenten garnituur in de oven gedurende 15 minuten. Tussentijds de groenten omdraaien zodat ze mooi garen. Controleer de zeebaars op de gaarheid. Schep de vis met behulp van een keukenspatel en vork uit de inox bakschotel. Serveer met de chimichurri op kamertemperatuur.

Aardbeien Romanoff — NAGERECHT



Bewaar gekoeld tot het serveren. Neem een hoog martiniglas of groot wijnglas. Leg de aardbeien in het glas en bewaar en nog enkele om bovenaan af te werken. Schep de slagroom over de aardbeien. Werk af met de laatste aardbeien.



Frambozen- of chocoladedessert — NAGERECHT

Bewaar gekoeld tot het serveren.



RUBEN NOELS
GEERT VANDEREYCKEN

Zuivelmarkt 16
3500 Hasselt
011 22 78 78
info@restaurant-caracole.be
www.restaurant-caracole.be

BE 0667 774 823

