



THE HOME EXPERIENCE BOX

BY THE BEST
FOR
THE BEST

The MAVEN Home Experience Box

Your perfect takeaway box for an excellent dinner at home.

Chefs Luc De Laet & Jules Koninckx have carefully selected three of their favourite breeds for you to try out. They have complemented the box with an appetizer of their own Secreto 07, classic starters with a twist like Vitello and Carpaccio and enhanced veggie sides like a crop salad to die for, fresh tomato & roasted potato salad and bimi. To enrich the experience they've added a fine bottle of red wine.

Check it out!

THE MENU

APPETIZERS

SECRETO 07
SOURDOUGH BREAD WITH SMOKED BUTTER

STARTERS

VITELLO & ROASTED EGGPLANT CREAM
CARPACCIO & D.O.P. PARMIGIANO SALAD
PIEDMONTESE BEEF TARTARE, MARINATED MUSTARD SEEDS & PICKLED VEGGIES

MAIN

SASHI CÔTE À L'OS
OR
RUBIA GALLEGA CÔTE À L'OS
OR
KOBE A5 RIB-EYE

SIDES

CROP SALAD & SMOKED OLIVE OIL
TOMATO SALAD
ROASTED POTATO SALAD, SLOW COOKED PORK BELLY & PIMENTÓN MAYONNAISE
SALAD OF ROASTED BIMBI & BURRATA CREAM

WINE

ARRAEZ 'VIVIR SIN DORMIR' RED WINE



RED WINE

SMOKED BUTTER

SOURDOUGH BREAD

CROP SALAD

CARPACCIO

VITELLO

TOMATO

BIMI

BEEF

YOU

ME

TARTARE

SECRETO 07

IMPORTANT

PLEASE NOTE THAT THE MAVEN HOME EXPERIENCE BOX
CAN BE ORDERED FOR A MINIMUM OF 2 PERSONS
24H IN ADVANCE
PICK-UP EVERY FRI-SAT-SUN
CHECK OUR PICK-UP LOCATIONS & HOURS ONLINE

PICK YOUR BOX

SASHI CÔTE À L'OS (± 1KG) = € 59 P.P.

RUBIA GALLEGA CÔTE À L'OS (± 1KG) = € 69 P.P.

KOBE A5 RIB-EYE (± 400 GR) = € 99 P.P.

SASHI & RUBIA NEED 1 HOUR OVEN TIME

HOW TO ORDER

VISIT WWW.MAVEN-ANTWERP.BE
CLICK THE 'TAKEAWAY' BUTTON
SELECT THE PICK-UP LOCATION & BOX OF YOUR CHOICE

EASY AND SECURE ONLINE PAYMENT
ALL ORDERS NEED TO BE PAID IN ADVANCE

MAVEN

NOble MEAT CRAFT

BAKWIJZE

SASHI & RUBIA GALLEGA

Voor zowel de SASHI als de RUBIA GALLEGA raden wij “reverse searing” aan.

Dat wil zeggen dat we het vlees eerst in de oven steken en nadien grillen. Haal het vlees uit de frigo en bestrooi de côte à l’os aan beide kanten met zout en leg ze op het rooster van je oven.

Afhankelijk van de gewenste cuisson stel je de temperatuur van je oven in:

Bleu: 50 graden

Saignant: 54 graden

À point: 58 graden

Bien cuit: 68 graden (absoluut niet aan te raden)

Wij raden de “Chef’s choice” aan op 52 graden (tussen bleu & saignant)

Na het instellen van de oventemperatuur laat je het stuk vlees gedurende 1 uur rusten in de oven. Het stuk vlees zal zo de gewenste cuisson temperatuur krijgen.

Het enige dat je nu nog te doen staat is en het vlees dichtschroeien.

Dit doe je in een grillpan, op de barbecue of in een kleefpan met olijfolie.

Zorg dat je vuur of pan altijd zeer heet staat zodat je een mooie korst kan bakken.

Als je vuur of pan niet heet genoeg is, gaat je vlees koken zonder korst.

Schroei het vlees dicht langs beide kanten (anderhalve minuut langs elke kant), laat het nadien nog 3 minuten rusten en vervolgens kan je aansnijden. Smakelijk!

BAKWIJZE

KOBE

“Reverse searing” is hier niet aan de orde.

Het vet van dit unieke stukje smelt namelijk al op kamertemperatuur.

Haal het vlees een uur voor het bakken uit de frigo en laat deze chamberen.

Dit stukje vlees is ook heel wat dunner en heeft geen oventijd nodig.

De Kobe bak je het best in een kleefpan met olijfolie.

Voor de BBQ is dit stukje te delicaat.

Bleu: 30 seconden langs elke kant

Saignant: 1 minuut langs elke kant

À point: 1,5 minuut langs elke kant

Bien cuit: 3 minuten langs elke kant

Geef het stukje daarna 2 minuten rusttijd.

Hier raden wij opnieuw de “Chef’s choice” aan op 45 seconden langs elke kant. Vervolgens kan je aansnijden. Smakelijk!

