



Gevulde kalkoenrollade

Trio van bladerdeeghapjes

- Plaats de bladerdeeghapjes in een ovenbestendige schaal in een voorverwarnde oven van 180°C gedurende 8 minuten.

Aspergeroomsoep

- Giet de soep in een kookpot en verwarm op een matig warm vuur tot net onder het kookpunt. Roer regelmatig om aanbranden te vermijden.

Tip: Als je wil kan je de soep in het bord nog afwerken met gesnipperde peterselie of bieslook.

Kaaskroketten

- Frituur de kaaskroketten op 175°C gedurende 4 minuten. Laat ze na het bakken nog even uitlekken op keukenpapier alvorens ze op te dienen.

Tip: Werk het bordje af met gefrituurde peterselie en een citroenpartje.

Werkwijze: Spoel de peterselie en droog deze zéér goed af in een handdoek. Frituur de peterselie zeer kort op 180°C en laat uitlekken op keukenpapier.

Gevulde kalkoenrollade

in cognacsaus met witlof, appelchutney-veenbessen en aardappelgratin

- Verwarm de oven voor op 180°C.
 - Schep uw gerecht in een ovenbestendige schaal en dek het gerecht af met aluminiumfolie om uitdrogen te vermijden.
 - Plaats alle bereidingen in de oven gedurende 25 minuten.
 - Verlaag de oventemperatuur naar 160°C nadat de bereidingen in de oven zijn geplaatst.
- Tip:** Als de volumes voor meer dan 6 personen voorzien zijn, voeg dan ±10 minuten bereidingstijd toe.

Hoe check ik of mijn schotel warm is tot in de kern?

- Prik met een vork in het midden van de schotel.
- Houd dit daar een 3-tal tellen en houd dit vork even voorzichtig aan je mond.
- Als dit warm genoeg aanvoelt, is je schotel klaar om te serveren.
- Zo niet, plaats de schotel nog voor een 5-tal minuten terug in de oven en doe de check opnieuw.
- Herhaal dit totdat het vork warm genoeg aanvoelt.

Smakelijk!





Zalm



Trio van bladerdeeghapjes

- Plaats de bladerdeeghapjes in een ovenbestendige schaal in een voorverwarnde oven van 180°C gedurende 8 minuten.

Velouté van prei met coquilles

- Giet de soep in een kookpot en verwarm op een matig warm vuur tot net onder het kookpunt. Roer regelmatig om aanbranden te vermijden.

Tip: Je kan de soep in het bord afwerken met gesnipperde peterselie of bieslook.

Pannetje met scampi en coquille

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Dek de schaaltjes af met aluminiumfolie om uitdrogen te vermijden. Verlaag de temperatuur van de oven naar 160°C en verwarm het pannetje gedurende 15 à 20 minuten.

Zalm

in dillesaus met groentemengeling (bloemkool, wortel en broccoli) en pommes duchesse

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Schep uw gerecht in een ovenbestendige schaal en dek het gerecht af met aluminiumfolie om uitdrogen te vermijden.
- Verlaag de oventemperatuur naar 160°C en plaats alle bereidingen in de oven gedurende 25 minuten.

Tip: Als de volumes voor meer dan 6 personen voorzien zijn, voeg dan ±10 minuten toe aan de bereidingstijd.

Als alle bereidingen warm genoeg zijn, haal ze uit de oven en laat ze even rusten met de folie er nog op. Verwijder de folie van de pommes duchesse en grill nog 5 minuten onder de grill zodat ze mooi krokant worden.



Hoe check ik of mijn schotel warm is tot in de kern?

- Prik met een vork in het midden van de schotel.
- Houd dit daar een 3-tal tellen en houd dit vork even voorzichtig aan je mond.
- Als dit warm genoeg aanvoelt, is je schotel klaar om te serveren.
- Zo niet, plaats de schotel nog voor een 5-tal minuten terug in de oven en doe de check opnieuw.
- Herhaal dit totdat het vork warm genoeg aanvoelt.

Smakelijk!



Hertengebraad

Trio van bladerdeeghapjes

- Plaats de bladerdeeghapjes in een ovenbestendige schaal in een voorverwarnde oven van 180°C gedurende 8 minuten.

Velouté van prei met coquilles

- Giet de soep in een kookpot en verwarm op een matig warm vuur tot net onder het kookpunt. Roer regelmatig om aanbranden te vermijden.

Tip: Je kan de soep in het bord afwerken met gesnipperde peterselie of bieslook.

Garnaalkroketteren

- Frituur de garnaalkroketteren op 175°C gedurende 4 minuten. Laat ze na het bakken nog even uitlekken op keukenpapier alvorens ze op te dienen.

Tip: Werk het bordje af met gefrituurde peterselie en een citroenpartje.

Werkwijze: Spoel de peterselie en droog deze zéér goed af in een handdoek. Frituur de peterselie zeer kort op 180°C en laat uitlekken op keukenpapier.

Hertengebraad

in grand-veneursaus met witlof, appelchutney-veenbessen en verse aardappelpkroketteren

- Verwarm de oven voor op 180°C.
 - Schep uw gerecht in een ovenbestendige schaal en dek het gerecht af met aluminiumfolie om uitdrogen te vermijden.
 - Plaats alle bereidingen in de oven gedurende 25 minuten.
 - Verlaag de oventemperatuur naar 160°C alvorens de bereidingen in de oven te plaatsen.
- Tip:** Als de volumes voor meer dan 6 personen voorzien zijn, voeg dan +10 minuten toe aan de bereidingstijd.
- Als alle bereidingen warm genoeg zijn, haal ze uit de oven en laat ze even rusten met de folie er nog op.
 - Frituur ondertussen de verse kroketteren op 175°C gedurende ± 4 minuten.

Hoe check ik of mijn schotel warm is tot in de kern?

- Prik met een vork in het midden van de schotel.
- Houd dit daar een 3-tal tellen en houd dit vork even voorzichtig aan je mond.
- Als dit warm genoeg aanvoelt, is je schotel klaar om te serveren.
- Zo niet, plaats de schotel nog voor een 5-tal minuten terug in de oven en doe de check opnieuw.
- Herhaal dit totdat het vork warm genoeg aanvoelt.

Smakelijk!



Spar,
dat smaakt
naar *feest!*

