

Menu

Eendenfilet

met portosaus

Trio van bladerdeeghapjes

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

Tomatencrèmesoep

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

Eendenfilet

met portosaus, zoete-aardappelkroketten en mengeling van butternut, pastinaak en gele wortel

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Schep het gerecht in een ovenbestendige schaal en dek af met aluminiumfolie om uitdrogen te vermijden.
- Plaats alle bereidingen (met uitzondering van de ovenkroketten) 25 minuten in de oven. Verlaag de oventemperatuur naar 160 °C als de bereidingen in de oven zitten.
- Is de portie voorzien voor meer dan 6 personen? Voeg dan ± 10 minuten bereidingstijd toe.
- Als je de ovenkroketten mee wil opwarmen in de oven, verhoog dan 15 minuten voor het einde van de bereidingstijd de temperatuur naar 180 °C en voeg de kroketten toe op een aparte bakplaat. Voor bereiding in de airfryer: zie verpakking.

Tip: prik met een vork enkele tellen in het midden van de bereiding. Als die goed warm aanvoelt, is je bereiding voldoende opgewarmd.

Smakelijk!





Spar,
dat smaakt
naar feest!



Menu

Visserspotje

Trio van bladerdeeghapjes

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

Boschampignonsoep

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

Scampipannetje in madrascurry

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Dek de schaaltes af met aluminiumfolie om uitdrogen te vermijden. Verlaag de oventemperatuur naar 160 °C en zet 15 à 20 minuten in de oven.

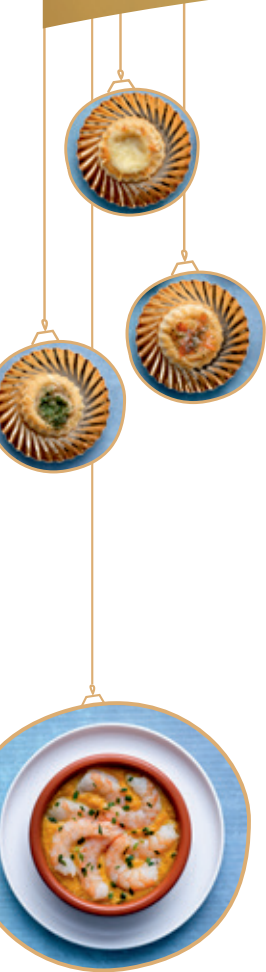
Visserspotje

van zalm, kabeljauw en schartong met wittewijnsaus

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Schep het gerecht in een ovenbestendige schaal en dek af met aluminiumfolie om uitdrogen te vermijden.
- Verlaag de oventemperatuur naar 160 °C voor je de bereidingen in de oven plaatst.
- Is de portie voorzien voor meer dan 6 personen? Voeg dan ± 10 minuten bereidingstijd toe.
- Haal de opgewarmde bereidingen uit de oven en laat even rusten onder de folie. Haal de folie van de puree en grill nog 5 minuten onder de ovengrill tot je een mooi korstje krijgt.

Tip: prik met een vork enkele tellen in het midden van de bereiding. Als die goed warm aanvoelt, is je bereiding voldoende opgewarmd.

Smakelijk!





Spar,
dat smaakt
naar feest!



Menu

Varkenshaasje

met grand-veneursaus

Trio van bladerdeeghapjes

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

Boschampignonsoep

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

Sint-jakobsschelp gevuld met coquilles en grijze garnalen

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Maak met aluminiumfolie kuiltjes op de bakplaat zodat de schelpen mooi recht liggen. Verlaag de oventemperatuur naar 160 °C en bak 20 à 25 minuten.

Varkenshaasje met grand-veneursaus, witloof, appeltje met veenbessen en aardappelgratin

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Schep het gerecht in een ovenbestendige schaal en dek af met aluminiumfolie om uitdrogen te vermijden.
- Verlaag de oventemperatuur naar 160 °C en plaats gedurende 25 minuten in de oven.
- Is de portie voorzien voor meer dan 6 personen? Voeg dan ± 10 minuten bereidingstijd toe.
- Haal de opgewarmde bereidingen uit de oven en laat even rusten onder de folie. Haal de folie van de aardappelgratin en grill nog 5 minuten onder de ovengrill tot je een mooi korstje krijgt.

Tip: prik met een vork enkele tellen in het midden van de bereiding. Als die goed warm aanvoelt, is je bereiding voldoende opgewarmd.

Smakelijk!



Spar,
dat smaakt
naar feest!



Menu

Portobello

met millefeuille van groenten (vegetarisch)

Trio van vegetarische bladerdeeghapjes

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

Tomatencrèmesoep

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

Pannetje

met puree van zoete aardappel & kikkererwten

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Dek de schaaltes af met aluminiumfolie om uitdrogen te vermijden. Verlaag de oventemperatuur naar 160 °C en zet 15 à 20 minuten in de oven.

Portobello

met millefeuille van groenten

- Microgolfoven: Warm de maaltijden op gedurende 1 minuut/100 g op 750 W. Eén schaalteje is gemiddeld 4 à 5 minuten.
- Oven: Schep het gerecht voorzichtig over in een ovenschaal, dek af met aluminiumfolie en verwarm in een voorverwarde oven van 160 °C gedurende 20 minuten. Is de portie voorzien voor meer dan 6 personen? Voeg dan ± 10 minuten bereidingstijd toe.

Tip: prik met een vork enkele tellen in het midden van de bereiding. Als die goed warm aanvoelt, is je bereiding voldoende opgewarmd.

Smakelijk!



Spar,
dat smaakt
naar feest!



Kindermenu

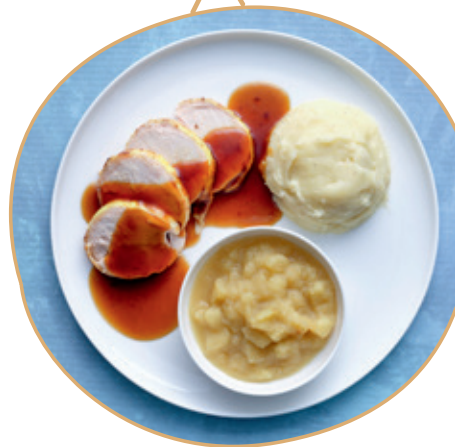
Kipfilet

met jus, appelcompote en puree

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Schep het gerecht in een ovenbestendige schaal en dek af met aluminiumfolie om uitdrogen te vermijden.
- Verlaag de oventemperatuur naar 160 °C voor je het gerecht in de oven zet. Laat 25 minuten opwarmen.
- Is de portie voorzien voor meer dan 6 personen? Voeg dan ± 10 minuten bereidingstijd toe.

Chocomousse

- Haal de chocomousse uit de koelkast en laat 10 minuten op temperatuur komen.



Smakelijk!



Spar,
dat smaakt
naar feest!

