

VALENTIJSMENU

BEREIDINGSWIJZE



Assortiment hapjes

Oven: Warm de hapjes gedurende 5 min. op in een voorverwarmde oven op 200 °C.

Microgolfoven: Verwarm gedurende 2 min. op 800 W.

Voorgerechten

DUO VAN GARNAAL- EN KAASKROKET

Bak de kroketten 4 min. op 180 °C in de friteuse. Serveer met een partje citroen.

FRISSE SALADE VAN AVOCADO EN RIVIERKREEFTJES, DILLE, LIMOEN EN SESAMZAADJES

Leg de avocadostukjes in een mooi glaasje of kommetje. Overgiet met saus. Schik de stukjes rivierkreeft over de saus. Versier met een partje limoen, dille en een rivierkreeftje. Strooi er tenslotte zwarte sesamzaadjes over.

Hoofdgerechten

PARELHOEN IN FINE CHAMPAGNESAUS MET BOSPADDENSTOELEN

Kookpot: Leg de gesloten verpakking 20 min. in een kookpot met water net onder het kookpunt.

Microgolfoven: Prik enkele gaatjes in de verpakking. Verwarm gedurende 3 min. op 800 W.

ATLANTISCHE ZALM IN EEN JASJE VAN TONGFILET

Kookpot: Leg de gesloten verpakking 8 min. in een kookpot met water net onder het kookpunt.

Microgolfoven: prik enkele gaatjes in de verpakking. Verwarm gedurende 2 min. op 800 W.

MOUSSELINESAUS MET PARFUM VAN KREEFT

Pot: Verwarm tot 60°C op een zacht vuurtje. Roer af en toe.

VEGETARISCH STOOFPOTJE VAN DE CHEF

Kookpot: Leg de gesloten verpakking 20 min. in een kookpot met water net onder het kookpunt.

Microgolfoven: prik enkele gaatjes in de verpakking. Verwarm gedurende 2 min. op 800 W.

AARDAPPELGRATIN

Bak de aardappelgratin 20 min. in een voorverwarmde oven op 200 °C.

WITLOOFSTRONKJES EN TROSTOMAATJES

Oven: Kruid met peper en zout. Laat wat boter smelten in een ovenschaal zodat ze licht bruin kleurt. Leg de groenten in de schaal en bak 10 min. in een voorverwarmde oven op 200 °C.

Microgolfoven: Verwarm gedurende 20 sec. op 800 W.

Tip: Strooi een beetje suiker op het witloof om het nog intenser te kleuren en het een zoetere toets te geven.

ZEEKRAAL

Microgolfoven: Verwarm gedurende 20 sec. op 800 W.

≡ Smakelijk! ≡

Jij bent om op te eten

Was het boem-patat met ons feestmenu?
Scan de QR-code en geef ons je mening.

