

OPWARMTIPS

“PUUR GENIETEN” MENU

Voorgerecht: In een voorverwarmde oven 10 - 15 min op 170°C

Gebakken kabeljauwhaasje met gebrande prei, Chablissaus & Vadouvan

Hoofdgerecht

Verwarm het vlees en de groentjes 10 - 15 min. in een voorverwarmde oven op 170°C.

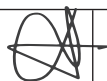
De gratin aardappelen 20 tal min in een voorverwarmde oven op 170°C, eventueel een 5-tal min op grillfunctie.

Opgevuld varkenshaasje in Bordelaisesaus, woudmengeling, Pastrami en 3 kazen-gratin aardappelen

Dessert op kamertemperatuur serveren, de verpakking bevat ook alles om de suiker te caraméliseren

Huisbereide Crème Brûlée

Laat het u smaken !



OPWARMTIPS

“PUUR GENIETEN” MENU

Voorgerecht: In een voorverwarmde oven 10 - 15 min op 170°C

Gebakken kabeljauwhaasje met gebrande prei, Chablissaus & Vadouvan

Hoofdgerecht

Verwarm het vlees en de groentjes 10 - 15 min. in een voorverwarmde oven op 170°C.

De gratin aardappelen 20 tal min in een voorverwarmde oven op 170°C, eventueel een 5-tal min op grillfunctie.

Opgevuld varkenshaasje in Bordelaisesaus, woudmengeling, Pastrami en 3 kazen-gratin aardappelen

Dessert op kamertemperatuur serveren, de verpakking bevat ook alles om de suiker te caraméliseren

Huisbereide Crème Brûlée

Laat het u smaken !

