

Handleiding

TAKE-AWAY KERST 2024



Bedankt voor het bestellen van onze take-away! Maak er een gezellig en vooral lekker Kerstfeest van. We wensen jullie alvast een prettig eindejaar en gelukkig Nieuwjaar!

TIPS

Oven: steeds op stand 'hetelucht'
Microgolf: 800 W

Elke oven werkt anders in functie van de wattage of hoeveelheid eten in de oven. Controleer daarom goed of je eten warm is als de timer afloopt en zet desnoods enkele minuutjes extra op.

Kreeg je cressons op een matje als garnituur? Knip dan het matje van de blaadjes. Enkel de blaadjes zijn eetbaar.

ASSORTIMENT HAPJES (#1)

- Het bladerdeeghapje moet opgewarmd worden, de andere hapjes zijn koud te serveren
- Verwarm je oven voor op 180°C en zet de king krab koekjes 10 minuten in de oven.
- Werk de rollade van zalm af met een takje dille en serveer.
- Schik de wrap op een schotel en serveer koud.



BISQUE GRIJZE GARNALEN (#2)

- Verwarm de soep op een klein vuurtje of zet de pot 2 x 5 minuten in de microgolf.
- Roer tussendoor zeker eens in de soep.
- Serveer de soep in een diep bord en werk de soep af met het voorziene garnituur.

TOMAAT-POMPOENSOEP (#3)

- Verwarm de soep op een klein vuurtje of zet de pot 2 x 5 minuten in de microgolf.
- Roer tussendoor zeker eens in de soep.
- Serveer de soep in een diep bord en werk de soep af met het voorziene garnituur.

Voorgerechten



SALADE VAN RIVIERKREEFTJES (#4)

- Schik de inhoud van het bakje over op een bordje met een palletmes of schuimspaan.
- Dresseer de croutons en een lepeltje cocktailsaus over de salade.
- Werk af met het voorziene garnituur.

RAVIOLI BOSCHAMPIGNONS (#5)

- Elk zakje bevat 1 portie.
- Leg het zakje met de ravioli en de saus (ongeopend) 10 minuten in zacht kokend water (dit zakje kan tegen warm water).
- Snij het opgewarmde zakje open en giet de inhoud in het midden van je bord.
- Werk af met de crumble en enkele blaadjes mosterdsalade.



TERRINE VAN GANZENLEVER MET VERS NOTENBROOD (#6)

- Verwarm je oven voor op 200°C.
- Plaats de toastjes gedurende 8 minuten in de oven.
- Dresseer de toastjes en de ganzenlever op de borden.
- Zet enkele dotjes rode ui confijt (knip een puntje van de spuitzak hiervoor).
- Werk af met crumble van tomaat en het voorziene garnituur.

Hoofdgerechten



WILDSTOVERIJ MET WINTERS GARNITUUR EN MINI-GRATIN (#7)

- Leg de zak met wildstoverij in een kookpot met warm water gedurende 30 minuten (deze zak kan tegen de warmte).
- Verwarm je oven voor op 180°C.
- Zet de groenten en gratin gedurende 15 minuten in de oven.
- Dresseer de warme componenten zoals op de foto.
- Werk het bord af met het voorziene garnituur.

KALKOENROLLADE MET (#8) CHAMPIGNONSAUS, WINTERSE GROENTEN EN POMMES CHATEAU

- Verwarm je oven voor op 180°C.
- Plaats het vlees, samen met de groenten en pommes chateau gedurende 15 minuten in de oven.
- Dresseer de warme componenten op een bord en werk af met het voorziene garnituur.



ZALM IN CEDERHOUT MET GROENE ASPERGES EN KROKETJES VAN ZOETE AARDAPPEL (#9)

- Verwarm je oven voor op 180°C.
- Plaats de ingerolde vis, samen met de kroketjes 20 minuten in de oven.
- Zet de groenten na 5 minuten bij in de oven (totale tijd 15 minuten).
- Verwarm de saus op een zacht vuurtje.
- Schik de warme componenten op het bord en werk af met het voorziene garnituur.

VEGETARISCHE VIDEE MET (#10) TRUFFEL EN WINTERSE GROENTEN

- Plaats het zakje met vidée in een kookpot met warm water (dit zakje kan tegen de warmte).
- Verwarm je oven voor op 180°C.
- Plaats de groenten en aardappelen gedurende 15 minuten in de oven.
- Plaats de laatste 5 minuten het bladerdeegkoekje bij in de oven.
- Schik de warme componenten op een bord en werk af met het voorziene garnituur.



Dessentjes



DUO VAN CHOCOLADE (#11)

- Dit dessert is klaar om te serveren.

WARME APPELTAART MET PECANNOTEN (#12)

- Verwarm je oven voor op 180°C.
- Plaats de appeltaart in de oven gedurende 15 minuten.
- Serveer met een bolletje ijs en het bijgeleverde takje munt.



BROODJES (#13)

- Verwarm je oven voor op 180°C.
- Bak de broodjes gedurende 10 minuten op een rooster af.

Smakelijk!