

Beste,

Bedankt voor uw vertrouwen in Smaakatelier.
Hierop volgend enkele tips om uw feestmenu op een makkelijke manier bij u thuis af te werken. Wij wensen U en uw familie prettige eindejaarsfeesten toe.

Claudia en Diederik

Menu Classico

Smeuïge kroket van grijze garnaaltjes / kruidensalade / Cutty Sark-coctailsaus

Zet friteuse op 180°, bak de kroket een 4tal min.
Meng alle garnituren en salade, enkele minuten voor het aan tafel gaan, met de saladedressing en verdeel over de borden samen met een kroket en coctailsaus.

In de airfryer: Bak op 200°, 4à5 min op iedere kant
In pannetje met olie: Verhit de olie op vuur, Test dmv een broodkorstje te bakken de temperatuur. Wanneer de korst mooi bakt, bak je de kroket een 4 tal minuten tot mooi donker bruin.

Opgevulde St-Jacobsvrucht / Kreeftenparfum

Zet de schelp in de oven op 180° gedurende een 15 à 20tal min. Het geheel moet mooi bruin gegratineerd zijn

Varkenshaasje / graanmosterd / wintergarnituur / aardappelgratin

Breng de oven nu op 150°, zet vlees, gratin en groentjes gelijktijdig (**zet deze eerst op een aangepaste ovenschaal**) in de oven gedurende 15 à 20min. Verwarm de saus apart.

Tartufo / roomijs van bittere chocolade / hazelnootparfait / krokante chocolade
Verdeel de Engelse room over de borden, plaats dessert in het midden erop.

2 tafelbroodjes pp

Bak deze in de oven op 180° gedurende 6 min.

smakelijk

MENU CLASSICO



SMAAKATELIER.BE

Menu Delizioso

Kalfs / Mi-cuit Tonijn / Parmezaan / Italiaanse klassieker 2.0

Werk de bordjes af met enkele takjes rucolasalade



Gegrilde St-Jacobsvrucht / kreeft / babyspinazie / Eryngechampignon

Door de koude van de voorbije week waren er geen eierdooierzwammen te verkrijgen op de markt, we hebben deze vervangen door erynge.

Verwarm de schaal met de vruchtjes en kreeft samen met de garnituur in de oven op 150° gedurende 6min. Verwarm de saus apart. Plaats alles netjes op een bord. Besprenkel met de saus



Fazantenborst / Brusselse grondwitloof / aardappelrösti / krokantje van de bout / truffel

Zet de oven op 150°, zet vlees, rösti, koekje en groentjes, **(zet deze eerst op een aangepaste ovenschaal)**, gelijktijdig in de oven gedurende 15min. Verwarm de saus in een steelpannetje.



Pavé van Inlands hert / Wildjus met groene peper / aardappelgratin / wintergarnituur

Zet de oven op 150°, zet vlees, gratin en groentjes, **(zet deze eerst op een aangepaste ovenschaal)**, gelijktijdig in de oven gedurende 15min. voor een rosé bakwijze.

Opgelet, bak het vlees zoals een steak, elke oven is anders dus steeds goed in het oog houden. Verwarm de saus apart.



Chocolade / Crème Brûlée / hazelnoot meringue / Engelse room

Verdeel de Engelse room over de borden, plaats dessert in het midden erop.



2 tafelbroodjes pp

Bak deze in de oven op 180° gedurende 6min.

smakelijk

MENU DELIZIOSO



SMAAKATELIER.BE

MENU HEALTHY

Menu Healthy

Roodbaars / gegrilde aubergine/ Spinazie / tomaat/
Brugse Grijs

Zet de schaal in de oven op 150° gedurende 10min.
Verwarm de saus in een steelpannetje. Bestrooi met de
grijze garnaaltjes

Parelhoen / winterse groentjes / gratin knolselder /
Morillesaus

Zet de oven op 150°, zet gevogelte, gratin en groentjes,
(zet deze eerst op een aangepaste ovenschaal)
gelijktijdig in de oven gedurende 15min. voor een
lichtrosé bakwijze. Opgelet, Het vlees dient gebakken te
zijn maar mag nog rosé uitzien maar elke oven is anders
dus steeds goed in het oog houden. Verwarm de saus in
een steelpannetje.

Healthy dessert by Claudia
Kant en klaar

smakelijk



SMAAKATELIER.BE

APERRO - KREEFT

Aperohapjes 3stuks

Kreeftensoep

Verwarm soepje even op en serveer in minitasjes of kopjes

Gegratineerde oester

Zet de oven op 180°, zet de schaal met de oesters in de oven tot als de saus lichtjes kleurt

Krokantje van secreto 07 met truffeldip

Breng de temperatuur van de friteuse op 180°, bak de bolletjes bruin af. Verdeel wat dressing op een bordje en serveer individueel OF leg alle bolletje op een bord, verdeel de dressing erover en serveer met een aperovorkje of prikker.

Kreeftenbereidingen

Halve kreeft Belle Vue.

Deze zijn kant en klaar, zet de schaal op tafel.

2 tafelbroodjes pp

Bak deze in de oven op 180° gedurende 6 min.

Linguini met gegrilde 1/2 kreeft "Armoricaïne"

Zet de kreeft in de oven op 150° gedurende 12min.

Verwarm de saus in een steelpannetje, verwarm de pasta in de micro (plastic doorprikken) gedurende 3min.

Meng pasta en 2/3 van de saus, verdeel over diepe borden en plaats de kreeft erop. Besprenkel de staart met de rest van de saus.

smakelijk



SMAAKATELIER.BE

PASTABUFFET

Pastabuffet

Linguini scampi diabolique

Verwarm de pasta in een aangepaste kom in de microgolf. Verwarm de saus in een steelpannetje apart.

Doe de scampi in de saus op het laatste, pakweg 3 minuutjes, in de saus om deze op te warmen. Niet laten doorkoken met de scampi erin. Als alles warm is goed mengen.



Lasagne Bolognaise

Verwarm de oven op 180° en bak deze af gedurende een 20à25tal minuten.



Raviolies gevuld met spinazie en ricotta, tomatensausje

Verwarm de saus in een steelpannetje zonder te laten doorkoken. Doorprik de folie en verwarm de raviolies in de micro gedurende 4tal minuten. Plaats de raviolies in een mooie schaal en doe de saus erover. Indien gewenst bestrooien met Parmezaan



Penne met kip en Ras el Hanout

Verwarm de pasta in een aangepaste kom in de microgolf. Prik simpelweg de folie.



Spirelli met balletjes in tomatensaus

Doorprik de folie en verwarm in de microgolf

2 tafelbroodjes pp

Bak deze in de oven op 180° gedurende 6min.

smakelijk



SMAAKATELIER.BE