

Menu eindejaar 2025

BELANGRIJK: ELKE OVEN IS VERSCHILLEND EN BAKT ANDERS. Baktijden kunnen dus beetje afwijken. Waakzaam zijn is de boodschap.

Broodjes afbakken op 180° gedurende 8 minuten.

Fijn kalfsvlees met tonijn, saus van sardientjes. Groene boontjes.

Kant en klaar

Ravioloni van kreeft, ragù van kreeft

Breng een pot met gezouten water aan de kook

Verwarm de saus voorzichtig in een pannetje

Kook de ravioli gedurende 90sec en haal deze met een schuimspaam uit het water en wentel in de saus. Doe in de borden en doe de olie erover.

Fazant met saus van boschampignon, groenten en gratin

Verwarm de oven op 160°

Plaats fazant en groentjes tesaam op een ovenschaal (niet in de bakjes laten)

Plaats de gratin op een aparte ovenschaal.

Begin met de gratin al een 10tal min in de oven te zetten, plaats na deze 10min de andere schaal in de oven, dit nog gedurende een 8 à 10 tal min. Haal alles tegelijk uit de oven. Liever doorbakken, laat nog 5 min langer in de oven

Verwarm de saus zonder koken.

Dresseer de borden (Tip. Zet de borden op de verwarming of dergelijks zodat deze reeds warm zijn.

Noordzeevis met aardappelmousseline, spinazie en mosseljus.

Verwarm de oven op 160°

Plaats de groentjes op een ovenschaal (niet in de bakjes laten)

Plaats de vis op een aparte ovenschaal.

Begin met de groentjes al een 10tal min in de oven te zetten, plaats na deze 10min de andere schaal in de oven, dit nog gedurende een 7 tal min. Haal alles tegelijk uit de oven.

Verwarm de saus zonder koken.

Kerstdessert met Engelse saus. Koffiecrème, sinaas coulis op een chocoladebrownie krokant

Zet dessert in het midden van de borden, nappeer met een beetje vanillesaus

Halve kreeft Belle Vue

Haal de salade met twee handen voorzichtig uit het schaalpje. Indien nodig kan u de tomaatjes, eitje enz terug wat herschikken op bord.

Plaats de kreeft erop en serveer met een beetje saus

Halve kreeft a l'Armoricaïne

Breng gezouten water aan de kook.

Verwarm de saus zonder verderkoken.

Bak de kreeft in de oven op 160° gedurende 10tal min.

Kook de pasta gedurende een 5tal min en voeg toe aan de saus. Meng en plaats in een dieper bord. Kreeft erop en besprenkel de kreeft met wat achtergebleven saus op het staartgedeelte.

Pastabuffet

Alle plasticbakjes zijn microbestendig. Gewoon prikken en opwarmen. Geen gedoe met overplaatsen in kommen.

Broodjes afbakken op 180° gedurende 8 minuten.

Penne kip, boschampionen en truffel

1. Verwarm de pasta in de micro (±7/8min).
2. Verwarm de saus apart op t vuur
3. Voeg alles samen en serveer.

Scampi in pittige kreeftentomatenroomsaus

1. Verwarm de pasta in de micro (±7/8min).
2. Verwarm de saus apart op t vuur
3. Wanneer de saus warm is, de scampi toevoegen en eventjes laten meewarmen. Niet koken.
4. Voeg alles samen en serveer.

Raviolies spinazie en ricotta, pestosaus

1. Zet een pot met gezouten water op het vuur en breng aan de kook
2. Warm de saus in een pot op vuur.
3. Kook de raviolies gedurende 1min, met een schuimspaun in de saus dompelen
4. Serveer

Lasagne

Deze bakt u af in de oven op 180° gedurende 25 à 30 min. Dit hangt af van uw oven.

Indien u bestelde voor een kleinere groep heeft u alle pasta's reeds gemengd meegekregen, zonder aparte saus. Dit is normaal. Gewoon de pasta's met de kip en de scampi opwarmen in de micro. De lasagne afbakken zoals omschreven bovenaan evenals de raviolies even koken en saus apart opwarmen.

Aperohapjes

1. Soepje; verwarm en verdeel over kleine tasjes
2. Eitje met paling en Avruga: kant en klaar
3. Kroketje van secreto: bak af in een beetje olie, bv friteusje, tot goudbruin, serveer met de truffelmayo
4. Krokantje van grijze garnaal en zwezerik: bakken gedurende 6tal min op 180° id oven

Smakelijk