

FEESTMENU

bereide varkenswangetjes



APERITIEF

Aperitiefhapjes - 12 stuks

VOORGERECHT

Tomatensoep met mascarpone - 550 ml

HOOFDGERECHT

Bereide varkenswangetjes
in rodewijnsaus - ±600 g

Ambachtelijke aardappel-
kroketten - 12 stuks

Winterse ovengroenten - ±365 g

DESSERT

Trio van mousses - 2 x 3 stuks
chocomousse, passievruchtenmousse
en apfelstrudelmousse



m m m agische
feesten
BonAp

Aan de slag!



APERITIEF

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Plaats de **aperitiefhapjes** 10 minuten in de voorverwarmde oven.
- Laat 1 minuut afkoelen voor het serveren.



VOORGERECHT

- Warm de **tomatensoep met mascarpone** 4 minuten in de microgolfoven op 800 W. Of giet in een pannetje en verwarm op een zacht vuur.

Dresseertip: werk af met een scheutje room voor extra flair.



HOOFDGERECHT

1 Bereide varkenswangetjes

- Verwijder de folie.
- Plaats 25 minuten in een voorverwarmde oven van 160 °C.



2 Winterse ovengroenten

- Verwijder de folie.
- Zet 20 minuten in een voorverwarmde oven van 160 °C.

Tip: Schuif de ovengroenten samen met de varkenswangetjes in de oven. Zo is alles tegelijk klaar!



3 Ambachtelijke aardappelkroketten

- Laat de **kroketten** 30 minuten rusten op kamertemperatuur.
- Frituur 3 minuten op 180 °C.



DESSERT

- Open de verpakking en serveer gekoeld.