

FEESTMENU

gebakken kalkoenfilet



APERITIEF

Aperitiefhapjes - 12 stuks

VOORGERECHT

Oosterse kokossoep - 550 ml

HOOFDGERECHT

Gebakken kalkoenfilet - ±300 g

Aardappelgratin - ±500 g
of ambachtelijke aardappel-
kroketten - 12 stuks

Witloofsalade met bieslook-
vinaigrette - ±420 g

Appels met veenbessensaus - 2 stuks

Archiduc- of peperroomsaus - 340 g

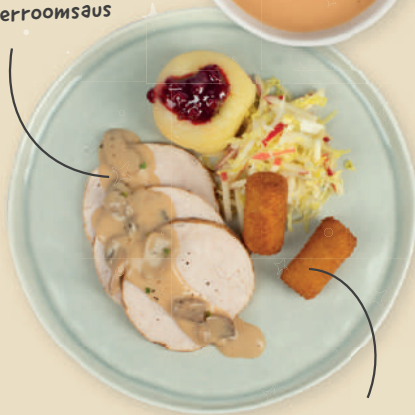
DESSERT

Trio van mousses - 2 x 3 stuks

chocomousse, passievruchtenmousse
en apfelstrudelmousse



Keuze uit:
archiduc- OF
peperroomsaus



Keuze uit:
aardappelgratin OF
ambachtelijke
aardappelkroketten



m m magische
feesten
BonAp

Aan de slag!



APERITIEF

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



VOORGERECHT

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



HOOFDGERECHT

1 Gebakken kalkoenfilet

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Verwijder de folie van de kalkoenfilet.
- Giet de saus (archiduc of peperroom) over de sneetjes.
- Zet 25 minuten in de oven.



2 Aardappelgratin

- Verwijder de folie.
- Zet 25 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C.

OF Ambachtelijke aardappelkroketten

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



3 Appels met veenbessensaus

- Plaats de feestklare appeltjes in een ovenschaal.
- Open het zakje veenbessensaus en verdeel over en in de appeltjes.
- Dek de appeltjes af met aluminiumfolie en zet 15 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C.

4 Witloofsalade met bieslookvinaigrette

- Snijd het witloof en de verse appel in fijne reepjes (julienne).
- Leg 3 minuten in ijskoud water voor extra frisheid.
- Laat uitlekken.
- Meng naar smaak met enkele eetlepels bieslookvinaigrette.



DESSERT

- Open de verpakking en serveer gekoeld.