

FEESTMENU

gebakken varkenshaasje



APERITIEF

Aperitiefhapjes - 12 stuks

VOORGERECHT

Bloemkool-pastinaaksoep - 550 ml

HOOFDGERECHT

Gebakken varkenshaasje - ±500 g

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

Winterse ovengroenten - ±365 g

Archiduc- of peperroomsaus - 340 g

DESSERT

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



Keuze uit:
aardappelgratin OF
ambachtelijke
aardappelkroketten



Keuze uit:
archiduc- OF
peperroomsaus



m m magische
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 **bloemkool-pastinaaksoep** 4 minuten in de microgolfoven op 800 W. Of giet in een pannetje en verwarm op een zacht vuur.



HOOFDGERECHT

1 Aardappelgratin

- Verwarm de oven voor op 160 °C.
- Verwijder de folie.
- Zet 35 minuten in een voorverwarmde oven van 160 °C.



QE Ambachtelijke aardappelkroketten

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



2 Gebakken varkenshaasje

- Haal het gebakken varkenshaasje uit de folie en leg in een ovenschaal.
- Zet 15 minuten in de voorverwarmde oven van 160 °C.
- Haal uit de oven en snijd in plakken van ±1 cm.



3 Winterse ovengroenten

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

4 Archiduc- of peperroomsaus

- Giet in een sausspannetje.
- Verwarm op een zacht vuur.



DESSERT

- Open de verpakking en serveer gekoeld.