

FEESTMENU



voorgegaard kalkoenfilet- gebraad



VOORGERECHT

Tomatensoep
met mascarpone - 2 x 550 ml

HOOFDGERECHT

Voorgegaard
kalkoenfiletgebraad - ±800 g

Ambachtelijke aardappel-
kroketter - 24 stuks

Witloofsalade met bieslook-
vinaigrette - ±840 g

Appels met veenbessensaus - 4 stuks

Archiducsaus - 2 x 340 g

m m m agische
feesten
BonAp

Aan de slag!



VOORGERECHT

- Warm de **tomatensoep met mascarpone** 4 minuten in de microgolfoven op 800 W of giet de soep in een pan en verwarm op een zacht vuur. Roer goed door tot de soep warm is.

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



HOOFDGERECHT

1 Voorgegaard kalkoenfiletgebraad

- Verwarm de oven op 160 °C.
- Leg de kalkoen in een ovenschaal en laat ongeveer 45 minuten bakken. Dek eventueel af met aluminiumfolie als hij te snel kleurt.
- De archiducsaus kan je verwarmen in de microgolf (halfopen deksel, 1,5 minuut op 750 W) of in een pannetje op zacht vuur.



2 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.

3 Appels met veenbessensaus

- Plaats de feestklare appeltjes in een ovenschaal.
- Open het zakje veenbessensaus en verdeel over en in de appeltjes.
- Zet 15 minuten in een voorverwarmde oven van 160 °C.



4 Ambachtelijke aardappelkroketten

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