

BonAp

Dat smaakt iedereen.



Menu met kalkoenfilet

gebakken aprio • voorgedaarde aperitiefballetjes • gebakken
kalkoenfilet in peperroomsaus • ovengroenteschotel •
gmarineerde krielaardappelen in de schil •
2 duo chocolademousses

Aan de slag!

APERITIEF

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Leg de gebakken **aprio** op een bakplaat of in een ovenschaal en schuif samen met de **aperitiefballetjes** 8-10 minuten in een voorverwarmde oven.

HOOFDGERECHT

Gebakken kalkoenfilet in peperroomsaus

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Plaats de kalkoenfilet in een ovenschaal en dek af met aluminiumfolie. Zo warmt de saus gelijkmatig op zonder te koken.
- Verwarm **15-20 minuten** tot de kalkoen volledig warm is.

Gemarineerde krielaardappelen in de schil

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Schuif de krieltjes in de oven, kan samen met de kalkoen.
- Warm **15-20 minuten** tot ze goed heet zijn en licht krokant.

Ovengroenteschotel

- Plaats de ovengroenteschotel samen met de kalkoen en de krieltjes in de oven.
- Warm **15-20 minuten** op 180 °C.

DESSERT

Klaar om te serveren. Bewaar koel tot je eraan begint.

- Tip: schep de mousse in een mooi glaasje of potje.
- Werk af met chocoladeschilfers, vers fruit of een andere feestelijke topping.