

BonAp

Dat smaakt iedereen.



Menu met varkenshaasje

6 bruschetta's • 2 visgratins •

600 g gebakken varkenshaasje in archiducsaus •

500 g aardappelgratin • 1 ovengroenteschotel

Aan de slag!

APERITIEF

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Leg de bruschetta's op een bakplaat.
- Warm **8-10 minuten** in de oven tot de mozzarella gesmolten is en het brood lekker krokant.
- Serveer warm.

VOORGERECHT

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Leg de visgratins in een ovenschaal.
- Warm **15 minuten** in de oven tot de gratinlaag mooi goudbruin is.

HOOFDGERECHT

Gebakken varkenshaasje in archiducsaus

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Plaats het varkenshaasje in de oven en dek af met aluminiumfolie. Zo warmt de saus gelijkmatig op zonder te koken.
- Warm **15-20 minuten** tot het varkenshaasje goed warm is.

Aardappelgratin

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Plaats de gratin in de oven. Kan tegelijk met het varkenshaasje.
- Warm **15-20 minuten** tot de gratinlaag mooi goudbruin is.

Ovengroenteschotel

- Plaats de ovengroenteschotel in de oven, samen met het varkenshaasje en de gratin.
- Warm ook **15-20 minuten** in de oven op 180 °C.