



Menu Teppanyaki

1 lookbrood • 1 teppanyaki vlees-vis •
500 g gemarineerde krielaardappelen in de schil •
1 groentebuffet

Aan de slag!

Teppanyaki vlees-vis

Je kunt alles bereiden op een teppanyakiplaat of in een gewone pan.

- Verhit de plaat of pan met een **klein beetje olie**. Bak vervolgens:
 - Vis: ± 2 -3 minuten per kant.
 - Vlees: ± 3 -4 minuten per kant.
 - Scampi: ± 2 minuten per kant.
- Controleer of alles mooi gaar is.
- Serveer meteen zodat alles warm en sappig blijft.

Gemarineerde krielaardappelen

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Schuif de krieltjes in de oven en **bak 15-20 minuten** tot ze goed warm en licht krokant zijn.
- Serveer in een schaal.

Lookbrood

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Plaats het stokbrood **8-10 minuten in de oven** tot het krokant is en de boter volledig gesmolten.
- Serveer warm.

Groentebuffet

Deze is **meteen klaar** om op tafel te zetten.

- Serveer de groenten fris en knapperig.
- Voeg eventueel een lichte dressing toe in een apart potje.