

TAPAS DINER

Koude gerechten

Boerenbrood met aioli, pesto en tapenade van
geroosterde paprika

Bruschetta met tomaat, basilicum en
Italiaanse Parmaham

Carpaccio met truffelsaus en Parmezaanse kaas
Gerookte zalmousse met dille en foreleitjes

Warme gerechten

Spaanse empanadas met rundvlees, paprika en olijven
Beefburger van roastbeef met Hollandaisesaus
en tomaat

Mexicaanse tortilla met tacosaus

Kipspiesjes met noedels en ketjap sesamsaus

Vers gebakken maïspannenkoekjes met guacamole,
pulled porc en crème fraîche

Dessert

Chocolademousse met amandel- en frambozencrunch

BEREIDINGSWIJZE WARME GERECHTEN:

1. Verwarm de oven voor op 110 graden.
2. Plaats de gerechten met schaal en folie in de oven.

Let op! De schalen waar de gerechten op liggen zijn geschikt voor de oven. Zorg ervoor dat je het folie er omheen laat zitten als je de gerechten in de oven schuift.

3. Verwarm de gerechten gedurende 45 minuten.

EETSMAKELIJK!