

TAPAS DINER

Koude gerechten

Boerenbrood met verse pesto aioli en tapenade van
geroosterde paprika en olijven
Oosterse noedelsalade met beef
Brioche broodje met pulled porc,
Andalousesaus en paprika
Meloensalade met munt, venkel en spianata piccante

Warme gerechten

Spaghetti carbonara met een varkenshaasspiesje
en pestosaus
Gevulde paprika met o.a. rundergehakt, rijst
en cheddar
Saffraanrisotto met pomodori tomaat
en gestoofde zalm
Reuzenchampignon gevuld met eendenmousse en
preiselbeeren en bechamelsaus
Aardappelpannenkoekje met gestoofd rundvlees, gele
wortel, gebakken kousenband en crème fraîche

Dessert

Chipolata bavaois met bitterkoekjes, likeur
en vers fruit

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!