

TAPAS DINER

Koude gerechten

Boerenbrood met aioli, pesto en tapenade
van geroosterde paprika

Roseval aardappelsalade met roastbeef
Bruschetta met gemarineerde varkenshaas,
komkommer, rode ui en basilicum

Couscous salade met gerookte zalm en garnalen

Warme gerechten

Pasta met kip, pesto en cherrytomaatjes
Vlaamse friet met stoofvlees

Gepofte aardappel met crème fraîche,
pulled porc en barbecuesaus

Shaslick met spek, rode rijst en kleurrijke paprikasaus

Brioche broodje beenham met mosterdsaus
en zuurkoolsalade

Dessert

Cheesecake met Limoncello,
krokante amandelcrunch en bosvruchten

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!