

INSTRUCTIES MENU TAKE AWAY

VOORGERECHT

Wild paté met chutney

Koud serveren. Plaats de paté met de chutney op een bord.

Tartelette van Vacherin mont d'or, zuurkool en tuttifrutti (v)

Oven voorverwarmen op 175C. Haal de tartelette uit het bakje en plaats op een rooster of in een ovenschaal met bakpapier. Circa 10 minuten opwarmen in de oven.

Kreeftensoep

Opwarmen op laag vuur in een pannetje. Regelmatig roeren. Niet door laten koken.

Ravioli gevuld met truffel & paddenstoel met een room-tijmsaus (v)

In een pan met antiaanbaklaag met 3 el water in zo'n 10 minuten op laag vuur verwarmen (bij grotere hoeveelheden, verdelen over meerdere pannen en meer water). Of in een met aluminiumfolie afgedekte ovenschaal met 6 el water in een voorverwarmde oven 175C circa 15 minuten (uitgaande van vier personen).

Alle gerechten geserveerd met biologisch brood & boerenboter

Laat de boter op kamertemperatuur komen. Bak de broodjes op 175C (voorverwarmde oven) 10-12 minuten.

HOOFDGERECHT

Hazenpeper

Opwarmen op laag vuur in een pannetje. Regelmatig roeren. Het ligt aan de hoeveelheid, maar reken hier 15 minuten voor. Het kan ook in een met aluminiumfolie afgedekte schaal in voorverwarmde oven, 175C circa 30 min per 4 personen. Doe eventueel wat blokjes boter erop.

Gevulde kalkoendij met cranberry-sinaasappelsaus

In een ovenschaal plaats, afdekken met aluminiumfolie. Voorverwarmde oven 175C circa 20 minuten. Of in een pan langzaam opwarmen met een klein beetje boter, af en toe keren.

Geconfijte eendenbout

In een ovenschaal plaats. Oven voorverwarmen op 175C circa 15-20 minuten.

Portobello gevuld met gegrilde pompoen & bleu de gex (v)

In een ovenschaal plaats. Oven voorverwarmen op 175C circa 10-15 minuten.

Alle gerechten worden geserveerd met een appeltje in veenbessen, aardappelpuree & rode kool

Appeltje in veenbessen

Koud eten of voorverwarmde oven 175C circa 10 minuten in een met aluminiumfolie afgedekte ovenschaal. Kan ook in een pan op laag vuur, circa tien minuten verwarmen. Kijk uit voor aanbranden.

Aardappelgratin

In een ovenschaal met bakpapier op de bodem, voorverwarmde oven 175C circa 15 minuten.

Rode kool

In een met aluminiumfolie afgedekte ovenschaal, voorverwarmde oven 175C circa 25 minuten, afhankelijk van de hoeveelheid (anders verdelen over meerdere schalen). Het kan ook worden opgewarmd in de magnetron, per bakje 800W circa 5 minuten. Of in een pannetje op laag vuur, regelmatig roeren.

KAASPLANKJE

Dames Dietz selectie binnen- en buitenlandse kaasjes

Koud serveren. Verdelen over individuele bordjes of 1 groot plateau maken in het midden van de tafel.

DESSERT

Chocoladetaartje

Carrotcake

Citroen-meringuetaartje

Desserts 45 minuten voor serveren op kamertemperatuur laten komen.



DAMES DIETZ

EETWINKEL