



# SERVEER- EN BEREIDINGSWIJZE BORRELBOX

## **Borrelbox**

Schep de gerechtjes op een passend bord per persoon. Knip een klein puntje van het spuitzakje met truffel mayonaise af en doe het op de carpaccio gerechtjes. Lepel vervolgens de soja saus bij het garnalen gerechtje. Een leuke suggestie is bijvoorbeeld om de gerechtjes op een schaal op tafel te zetten. Zo kan iedereen zijn favoriete gerechtje pakken.

## **Rustiek bruinbrood**

Zet de oven op 220°C. Bak het brood +/- 12 minuten af.  
Laat het brood even afkoelen. Snijd het brood in stukken, serveer daarna met de kruidenboter.

## **Rustiek witbrood met tijm en kruidenboter**

Zet de oven op 220°C.  
Snijd het brood schuin in aan de bovenkant met een scherp mes (*zorg ervoor dat u niet helemaal tot de bodem snijdt*), vul de inkeping met takjes tijm en overgiet het brood met de olijfolie. Bak het brood +/- 12 minuten af.  
Serveer daarna met de kruidenboter.

## **Krokant kipreepje met gele curry saus**

Zet de oven of air fryer op 180°C en laat op temperatuur komen. Verwarm de voorgebakken kipreepjes gedurende +/- 7 minuten goudbruin. In de air fryer +/- 4 minuten. Serveer deze op een bord of in een schaal met de curry saus.

## **Gefrituurde Garnalen met alioli**

Zet de oven of air fryer op 180°C en laat op temperatuur komen.  
verwarm de voorgebakken garnalen gedurende +/- 7 minuten goudbruin. In de air fryer +/- 4 minuten. Serveer deze op een bord of in een schaal met de alioli.

## **Groenten loempia met chilisaus**

Zet de oven of air fryer op 180°C en laat op temperatuur komen.  
verwarm de voorgebakken loempia gedurende +/- 7 minuten goudbruin. In de air fryer +/- 4 minuten. Serveer deze op een bord of in een schaal met de chilisaus.

## **Hartige Quiche**

Verwarm de oven of air fryer voor op 180 gr. Plaats de quiche in het aluminium bakje in de oven gedurende 8 minuten. In de air fryer +/- 5 minuten.