



SERVEER- EN BEREIDINGSWIJZE HIGH TEA

Soep

Doe de mosterdsoep vanuit de vacuümzak in een passende pan.
Verwarm op zacht vuur tot het kookt. Roer regelmatig in de soep.
Schep de soep in de kommetjes
Doe als laatste net voor het serveren de kruiden croutons in de kommetjes.

Hartige Quiche

Verwarm de oven voor op 180 °C. Plaats de quiche in het aluminium bakje in de oven gedurende 8 minuten. En serveer op een bord of schaal.

Warme wentelteefjes

Zet de wentelteefjes in het aluminium bakje in de oven gedurende 8 minuten en serveer op een bord of schaal. Doe de kaneel en suiker op het wentelteefje.

SERVEER- EN BEREIDINGSWIJZE HIGH BEER

Uitwerking hartige hapjes

Verwarm een oven voor op 200 graden

Zet de aluminium bakjes in de oven gedurende 8 minuten. Doe de hamburger tussen het briochebroodje
Serveer daarna alles op een bord of schaal met de sausjes en de andere koude gerechtjes erbij.

Serveer het Rochefort bier op 12 à 14 graden en het Augustijn bier op ongeveer 8 graden.