



# SERVEER- EN BEREIDINGSWIJZE BORRELBOX

## **Borrelbox**

Schep de gerechtjes op een passend bord per persoon. Een leuke suggestie is bijvoorbeeld om de gerechtjes op een schaal op tafel te zetten. Zo kan iedereen zijn favoriete gerechtje pakken.

Alle gerechtjes zijn helemaal klaar dus u hoeft er niets meer aan te doen.

## **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.

## **Japans krokante kip snacks met gele curry saus**

Zet de oven of air fryer op 180°C en laat op temperatuur komen.

Verwarm de voorgebakken kip snacks gedurende +/- 7 minuten goudbruin. In de air fryer +/- 4 minuten. Serveer deze op een bord of in een schaal met de gele curry saus.

## **Mini gehakt balletjes met pesto saus**

Zet de oven of air fryer op 180°C en laat op temperatuur komen.

verwarm de voorgebakken gehakt balletjes gedurende +/- 7 minuten goudbruin. In de air fryer +/- 4 minuten. Serveer deze op een bord of in een schaal met de pesto saus.

## **Gefrituurde Garnalen met guacamole mayonaise**

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 guacamole mayonaise.

## **Grote garnalen in huisgemaakte kruidenboter**

Zet de oven of air fryer op 220°C. Zet het aluminiumbakje zonder deksel met de garnalen in de oven gedurende +/- 10 minuten. Serveer daarna in een schaal of op een bordje.

Strooi als laatst de verse kruiden over de garnalen.

### **Champignons in huisgemaakte kruidenboter**

Zet de oven of air fryer op 220°C. Zet het aluminiumbakje zonder deksel met de champignons in de oven gedurende +/- 10 minuten. Serveer daarna in een schaal of op een bordje. Strooi als laatst de verse kruiden over de champignons.

### **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.