



SERVEER- EN BEREIDINGSWIJZE

Om te beginnen zet je een grote pan met ruim water op en verwarm je de oven voor op 180°C.

Voorgerecht

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.

Soep (Alleen bij 4-gangen menu)

Doe de pompoen soep 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 en doe vervolgens de prei ringen in het kommetje.

Hoofdgerecht

Zet als eerste het aluminium bakje met de en de parelhoen filet en de gegratineerde aardappeltjes in de oven, gedurende +/- 12 minuten op 200 °C. Laat de spinazie en eekhoorntjesbrood saus in de gesloten vacuümzakjes in het water zakken. Houd het water tegen de kook aan gedurende 8 á 10 minuten.

Haal het vacuümzakje uit het water, knip het zakje met de spinazie en de eekhoorntjes brood saus open en doe deze in een aparte steelpan of bakje. Schud en roer groenten even door, zodat de smaken goed kunnen vermengen.

Haal het bakje met de parelhoen en de gegratineerde aardappeltjes uit de oven. Verdeel de spinazie over de borden met daar bovenop de parelhoenfilet en schenk de eekhoorntjes brood saus eromheen. Zet ook de gegratineerde aardappeltjes op tafel. Het gerecht is zo klaar om te serveren en kan op tafel gezet worden.

Dessert

Zet de gerechtjes voorzichtig op een bord. De gerechtjes zijn nu helemaal klaar dus het dessert kan geserveerd worden.



SERVEER- EN BEREIDINGSWIJZE EXTRA SUGGESTIES

Bruin rustiek brood

Zet de oven op 220°C. Bak het brood +/- 8 minuten af. Laat het brood even afkoelen. Snijd het brood in stukken, serveer daarna met de kruidenboter.

Wit rustiek brood 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 +/- 8 minuten af. Serveer daarna met de kruidenboter.

Groenten burger met tomaten-basilicumsaus

Zet de oven op 220°C. Zet het aluminiumbakje met de groenten burger in de oven gedurende +/- 10 minuten. Laat de dichte vacuümzak met de saus in een pan met warm water glijden gedurende 10 minuten. Knip het zakje met de saus open en doe de saus in een pan, roer dit nog even door. Serveer daarna de groenten burger op een bord en giet de saus er over.

Paddenstoelen burger met groenten, tijm en romige champignonsaus

Zet de oven op 220°C. Zet het aluminiumbakje met de paddenstoelen burger in de oven gedurende +/- 10 minuten. Laat de dichte vacuümzak met de saus in een pan met warm water glijden gedurende 10 minuten. Knip het zakje met de saus open en doe de saus in een pan, roer dit nog even door. Serveer daarna de paddenstoelen burger op een bord en giet de saus er over.

Gegrilde zalmfilet met blanke botersaus

Zet de oven op 220°C. Zet het aluminiumbakje met de zalmfilet in de oven gedurende +/- 12 minuten. Laat de dichte vacuümzak met de saus in een pan met warm water glijden gedurende 10 minuten (niet in kokend water, maar warm water). Knip het zakje met de saus open en doe de saus in een pan, roer dit nog even door. Serveer daarna de zalmfilet op een bord en giet de saus er omheen.



SERVEER- EN BEREIDINGSWIJZE EXTRA SUGGESTIES

Gemarineerde Spareribs

Zet de oven op 220°C. Zet het aluminiumbakje met de ribbetjes in de oven gedurende +/- 10 minuten. Daarna overgieten met de marinade en nog een drietal minuutjes terug in de oven. Serveer daarna in een schaal of op een bordje.

Gemarineerde Speklapjes met paprikasaus

Zet de oven op 220°C. Zet een pan met ruim water op, breng aan de kook. Verwarm de speklapjes gedurende 10 minuten in de oven. Laat de vacuümzak met de saus in de pan met warm water glijden en houdt het tegen de kook aan gedurende 10 minuten. Doe de saus in een steelpan, roer dit even door. Dresseer de speklapjes op een bord en giet de saus rond de speklapjes met een lepel, strooi daarna de gesneden basilicum over het gerecht.

Grote garnalen in huisgemaakte kruidenboter

Zet de oven 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.

Champignons in huisgemaakte kruidenboter

Zet de oven 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.

Verse Boerderij friet met fritessaus

Zet de frituurpan op 180°C en laat op temperatuur komen. Frituur de voorgebakken verse friet gedurende +/- 5 minuten goudbruin in de frituur of +/- 8 minuten in de Airfryer. Bestrooi de friet met zout naar keuze. Serveer deze op een bord of in een schaal met de fritessaus.