



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 +/- 8 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 +/- 8 minuten af.

Serveer daarna met de kruidenboter.

Grote garnalen in huisgemaakte kruidenboter

Zet de oven of air fryer op 220°C. Zet het aluminiumbakje zonder de 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 de 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 champignons.

Japans krokante kip snacks met teriyaki 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 teriyaki 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.

Cevapicici gehakt rolletjes met limoensaus

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

Feta kaas sticks met basilicumsaus

Verwarm de oven of air fryer voor op 200 gr. Plaats de kaas sticks in het aluminium bakje in de oven gedurende 6 minuten. In de air fryer +/- 4 minuten. Serveer deze op een bord of in schaalpje met de basilicum saus.

Mini slavinkjes met barbecue saus

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

Kleine taco rolletjes met pulled beef en guacomole saus

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

Gefrituurde avocado stukjes met tomaten salsa

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