

Hapjesmenu • 2021

STEEDS STARTEN MET VOORVERWARMDE OVEN VAN OP 180°C
*De zwarte plastieken bakjes mogen zowel in de oven als in de microgolf.
De aluminium bakjes mogen enkel in de oven.*

Koude hapjes

Deze zijn volledig klaar.

Deze mogen gewoon geserveerd worden.

Warme hapjes

Barketje van geitenkaas en olijf

- **6 minuten** in voorverwarmde oven.
- Plaats de barketjes op een klein bordje en dien op.

Beursje met Groenlandse heilbot op bedje van venkel en wittewijnsaus

- **6 minuten** in voorverwarmde oven
- Plaats de beursjes op een klein bordje en dien op.
- De genodigden moeten het houten speldje afschuiven en kunnen vervolgens het beursje uitlepelen.

Vissoep met tongscharrolletje en grijze garnalen

- Soep mag opkoken op een vuurtje.
- Tongscharrolletje met groenten afgedekt in de oven gedurende **8 minuten**.
- Leg een tongrolletje met wat groenten in een kommetje. Schik wat garnalen naast het tongrolletje.
- Doe een scheutje soep in de kommetjes.
- U kan dan nog de rest van de soep (met eventueel de rest van de garnalen) in een kannetje doen, zo kunnen de gasten nog soep bijschenken.

Gebakken Sint-Jacobsvrucht op bedje van wortel, courgette en pijpajuin met Oosters soepje

- Soep mag doorkoken op een vuurtje.
- Coquilles met groenten **afgedekt** in de oven gedurende **5 minuten**.
- Leg wat groenten met één Sint-Jacobsvrucht in een kommetje.
- Doe een scheutje soep in de kommetjes.
- U kan dan nog de rest van de soep in een kannetje doen, zo kunnen de gasten nog soep bijschenken.

Paling in 't groen

- Plaats de paling in 't groen **afgedekt** in de oven gedurende **15 à 20 minuten** (naargelang de hoeveelheid).
- Verdeel over bordjes en serveer.

Parelhoen

- Plaats het vlees met saus, aardappelen en groenten (wortel/courgette) **afgedekt** in de oven gedurende **15 minuten**.
- Schik enkele (3) stukjes vlees in het bordje en oversaus naar keuze. Schik daarna 2 aardappeltjes, 2 wortels, 2 courgettes aan de zijkant van het bordje.
- Schik nog enkele stukjes appel erbovenop.

Veel succes en smakelijk!