

GEBAKKEN ZEEBAARS

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.*

Gebakken zeebaars

Met carpaccio van tomaat, courgette en aubergine, kreeftensaus, jonge wortelen en oesterzwammen, sojascheuten en mini-tomaat, groentebrunoise en broccoliroosjes, boontjes met spek
Met kroketten, rösti-aardappelen of gratin aardappelen

Vis

Oven voorverwarmen op 180°C.

Plaats de vis **afgedekt** in een voorverwarmde oven gedurende **25 minuten**.

De carpaccio van tomaat, courgette en aubergine liggen al onder de vis. Zorg ervoor dat de carpaccio bij het serveren ook onder het stuk vis blijft liggen.

Warm de kreeftensaus op zacht vuurtje op.

De groenten garnituur

1. Jonge wortelen en oesterzwammen
2. Sojascheuten en mini-tomaat
3. Groentebrunoise en broccoliroosjes
4. Boontjes met spek

Kies enkele groenten uit om een eerste bord te dresseren. Warm deze groenten gedurende een **15-tal minuten** op (180°C). We raden u aan alles **af te dekken** met aluminiumfolie.

Terwijl u van uw hoofdgerecht geniet, kunt u de overige groenten in de oven steken. Dan zullen deze perfect zijn voor het serveren van een 2^{de} bord.

Aardappelen

1. Gratin-aardappel: Gedurende 40 minuten opwarmen in de oven op 180°C, **niet afgedekt**.
2. Rosti-aardappel: Gedurende 4 minuten op 180°C in de frietpot.
3. Kroketten: Gedurende 4 minuten op 180°C in de frietpot, niet te veel in 1 keer.

Dresseren

Wanneer je de borden schikt, plaats dan eerst een mooi stuk vis met daaronder de carpaccio van de tomaat, courgette en aubergine in het midden van het bord. De staartstukjes kan je overhouden om een 2^{de} bord te schikken. Schik de warme groenten, en gebruik de andere groenten voor een 2^{de} bord.

Schep wat saus op het bord, naast of op de aardappelen.

FILET VAN HERT

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.*

Filet van hert

Met wildsaus, witloof, boontjes met spek, appeltje met veenbessen, minitomaat en oesterzwammen, spitskool
Met kroketten, rösti-aardappelen of gratin aardappelen.

Vlees

Oven voorverwarmen op 180°C.

De filet van hert is reeds aangekleurd.

- Indien u de filet mooi saignant wenst te eten, raden wij aan deze **niet afgedekt** gedurende **15 minuten** in de oven te plaatsen op 180°C.
- Indien u de filet meer doorbakken wenst, raden wij aan deze niet afgedekt gedurende **20 à 25 minuten** in de oven plaatsen op 180°C.

Bij het opdienen, snijdt u de filet in sneetjes van 4 cm dikte (voor elk bord 1 dik plakje).

Warm de wildsaus op een zacht vuurtje op.

De groenten garnituur

1. Krokant gebakken witloof
2. Boontjes met spek
3. Appel met veenbessen
4. Minitomaat en oesterzwammen
5. Spitskool

Kies enkele groenten uit om een eerste bord te dresseren. Warm deze groenten gedurende een **15-tal minuten** op (180°C). We raden u aan alles **af te dekken** met aluminiumfolie.

Terwijl u van uw hoofdgerecht geniet, kunt u de overige groenten in de oven steken. Dan zullen deze perfect zijn voor het serveren van een 2^{de} bord.

De veenbessen afzonderlijk op het vuur opwarmen en bij het opdienen een koffielepeltje in de appeltjes doen.

Aardappelen

1. Gratin-aardappel: Gedurende 40 minuten opwarmen in de oven op 180°C, **niet afgedekt**.
2. Rosti-aardappel: Gedurende 4 minuten op 180°C in de frietpot.
3. Kroketten: Gedurende 4 minuten op 180°C in de frietpot, niet te veel in 1 keer.

Dresseren

Schik 1 dik plakje hert onderaan het bord.

Wanneer je de borden schikt, start u met 3 groenten, en gebruik de andere groenten voor een 2^{de} bord.

Schep wat saus op het bord, naast of op de aardappelen.