

Foodshop

HOFTERHEIDE

Handleiding Oud op Nieuw

Met deze praktische handleiding is het zeer eenvoudig onze gerechten op te warmen en te presenteren.

“Menú de tapas Gastronómicas”

Pasta bowl I tapenade truffel I hert I burrata

Dit gerechtje wordt koud gepresenteerd

Soep I witloof I pancetta

Warm de soep zachtjes op het vuur op en werk af met het garnituur

Risotto I pompoen I gebrande boter I salie

Warm de risotto op in de microgolfoven gedurende +/- 4 minuten

Smelt de salieboter lepel deze over het gerecht

Werk af met de parmezaan

Stoofpotje I vis I vongole I saffraan

Warm het visstoofpotje op in de oven gedurende +/- 10 minuten op 180°C

Werk af met de groene kruiden

Varkensporchetta I geroosterde tomaat I gepofte aardappel

Warm de varkensporchttta en de groenten op in de oven gedurende +/- 12 minuten op 180°C

Focaccia rozemarijn I roomboter

Bak de focaccia af in de oven gedurende +/- 8 minuten op 180°C

Zoete tapas

Chocoladetaartje I ganache I dulce de leche

Dit gerechtje wordt koud gepresenteerd

Spaanse wentelteefjes I kaneel I citrus

Warm de wentelteefjes op in de oven gedurende +/- 4 minuten op 180°C

Tiramisu I advocaat I speculoos

Dit gerechtje wordt koud gepresenteerd