

Foodshop

HOF TER HEIDE

Handleiding Kerstmis

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

Sharing hapjes

- **Dip I avocado I tuinbonen I krokantjes**
 - Dit gerechtje wordt koud gepresenteerd
- **Pannacotta I chorizo**
 - Dit gerechtje wordt koud gepresenteerd
- **Frittata I courgette I kerstomaat**
 - Opwarmen op 180°C gedurende +/- 4 minuten
- **Krokantje I bladerdeeg I pecorino I Coppa di Parma**
 - Opwarmen op 180°C gedurende +/- 4 minuten

“Menu Famiglia Italiana”

- **Pompoensoep I appelsien I zonnebloempitten**
 - Warm de soep zachtjes op op het vuur en werk af met het garnituur
- **Stoofpotje I ree I nougat I amandel**
 - Warm het stoofpotje op in de microgolfoven gedurende +/- 5 minuten
- **Side dishes:**
 - **Geroosterde pastinaak I sweet potato I rode ui**
 - Warm de groentjes op in de oven gedurende +/- 10 minuten op 180°C
 - **Paddestoelen I spruitjes I zwarte look**
 - Warm de groentjes op in de oven gedurende +/- 10 minuten op 180°C
 - **Rode kool I appel I cranberry**
 - Warm de rode kool op in de microgolfoven gedurende +/- 4 minuten
 - **Aardappelpuree I olijfolie I tijm I citroen**
 - Warm de aardappelpuree op in de microgolfoven gedurende +/- 4 minuten
 - **Focaccia rozemarijn I roomboter**
 - Bak de focaccia af in de oven gedurende +/- 8 minuten op 180°C
- **Griekse yoghurt I crumble cantuccini I witte chocolade**
 - Dit gerechtje wordt koud gepresenteerd